

# Leonardo Projekt “F&B4You”

## Speisen an einer Festtafel und im Bistro



# Arten von Restaurants

Klassisches  
Restaurant

Restaurant der  
Luxusklasse

Hotel-  
Restaurant

Bistro, Spezialitätenrestaurant, Speiselokal, Gaststätte,  
Landgasthof, Bar

## **Ausstattung und Arbeitsmittel**

- Rechauds, Chafing dish, Flambierwagen,
- Gläser für unterschiedliche Getränke wie Wein,  
Bier, Südweine, Schnäpse etc.
- Tassen für Kaffeespezialitäten und Spezialsuppen
- Spezialbesteck wie z.B. Hummergabel,  
Schneckenzange und -gabel,  
Austerngabel
- Guéridons für das Arbeiten am Tisch des Gastes,  
Schauwagen für Desserts und  
Käse
- Ausstattung für den Weinservice wie Weinkühler,  
und Weinschrank

# Trolleys im Restaurant



**Chafing Dish**



**Tablettwagen**



**Flaschen-wagen**



**Guéridon**



**Flambier-wagen**



**Dessert- oder Käsewagen**

# Arbeitsmittel und -geräte



~~Servant~~  
~~Servant~~  
Dessert  
wärmer

Teller-hauben /  
~~Oval source~~  
Crochet



Rechauds

Krümel-besen  
und -schaufel

# Besondere\_Tischgeräte

## Eel dish



**Bell plate**

**Fleischfondue**



**Rundes Tablett mit  
Haube**



**Terrine**



**Sektkühler mit  
Ständer**

# Spezialbesteck



**Suppenkelle**



**Spargelzange**

**Lachsmesser**



**Buttermesser**

**Tranchiergabel**

**Tranchier-messer**



**Vorspeisenlöffel**

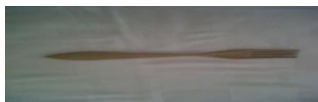
**Tortenmesser**



**Tortenheber**



**Fonduegabel**



**Hummergabel**

**Eislöffel**

**Schneckenzange**

**Schneckengabel**

**Austernbrecher**

# SPECIAL UTENSILS



1



2



3



4

- 1 Platzteller (Silber)
- 2 Tellerhaube/Cloche
- 3 Tellerhaube/Cloche
- 4 Tablethauben



Fondueteller



Austerteller



Schnecken-teller/-  
pfanne



Krümeler



# *Im Bistro*



Ein Bistro findet man oft im  
Stadtzentrum und es bietet eine  
lockere Atmosphäre. Es werden  
meist Tellergerichte und keine  
Menüs serviert. Es ist auch möglich,  
nur einen Drink oder Kaffee  
zu bestellen. Manchmal gibt



es Lifemusik oder



basieren oft auf regionalen  
Zutaten.