

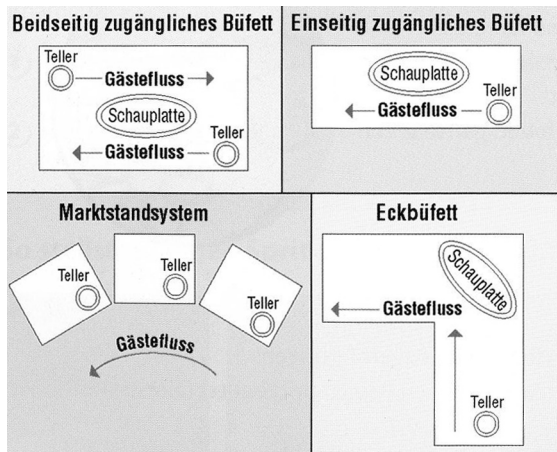
# Das Büfett

Das Büfett ist eine Möglichkeit, um Speisen besonders kreativ oder auch themenbezogen zu präsentieren. Es zeichnet sich durch ansprechende Dekorationen aus. Es bietet dir ein kaltes und / oder warmes Speisenangebot, oft in Form von Fingerfood. Die Gäste können sich selbst versorgen, ohne dass der Gastgeber viel Zeit in Bedienungsarbeiten investieren muss.

## Formen

Es gibt verschiedene Möglichkeiten ein Büfett aufzubauen. Je nach räumlichen Gegebenheiten, Art der Feier und Personenzahl kannst du dich für eine Aufbauart entscheiden.

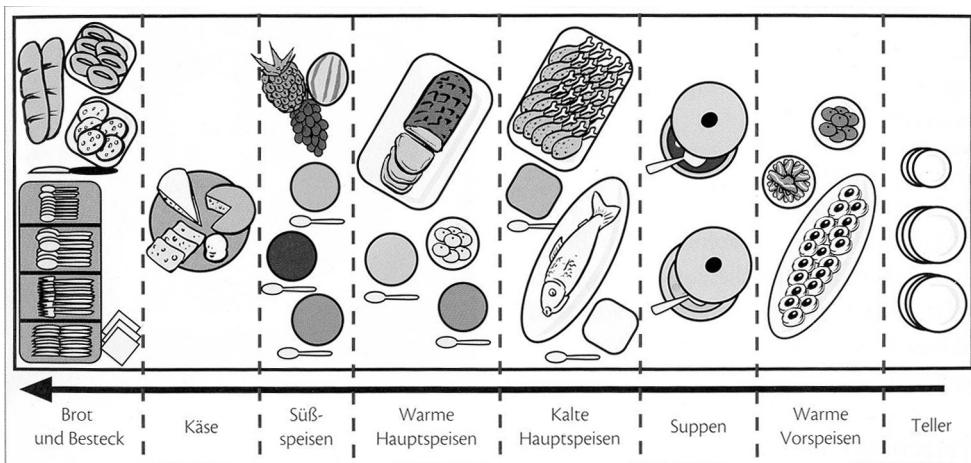
**Die Laufrichtung an einem Büfett ist immer von rechts nach links.**



## Vorbereitungsarbeiten für ein Büfett:

- Plane ein abwechslungsreiches Speisenangebot!
- Achte auf eine bunte Farbzusammenstellung!
- Führe eine genaue Mengenermittlung der Speisen durch!
- Beginne pünktlich mit dem Einkauf und der Herstellung der Speisen!
- Fertige Tischkärtchen zur Beschriftung der Speisen an!
- Sorge für ausreichend Platz, Geschirr, Besteck und Kühlmöglichkeiten!

## Aufbau



- Belege alle Tische mit Tischdecken oder Tüchern!
- Präsentiere die Speisen auf unterschiedlichen Ebenen!
- Alle angebotenen Speisen müssen problemlos entnommen werden können!

Name: \_\_\_\_\_

Ausgabedatum: \_\_\_\_\_

## **Das Büfett – Blickfang für die Gäste**

Ein Büfett eignet sich sowohl für offizielle Anlässe als auch zu familiären Festlichkeiten.

Bei der Planung eines Anlasses, zu dem ein Büfett aufgebaut werden soll, ist einiges zu beachten!

### Das musst du tun:

1. Welche Vorteile bietet das Büfett für den Gastgeber? Zähle auf!
2. Was schätzen die Gäste an einem Büfett?
3. Welche verschiedene Elemente gehören zu einem Büfett und in welcher Reihenfolge werden sie angeordnet?
4. Welche Regeln gelten jeweils für:
  - Die Planung des Büfett
  - Den Büfettaufbau
  - Der Auswahl der Gerichte
5. Stelle ein kleines Büfett zusammen:
  - 1 kalte Vorspeise
  - 1 warme Vorspeise
  - 1 Hauptgericht nach Wahl das büfettgeeignet ist
  - 1 Süßspeise als Nachtisch
6. Schreibe 1 Rezept davon in Spaltenform für jeweils 4 Personen
7. Schreibe einen Einkaufszettel für die einfache Rezeptmenge.
8. Erstelle für die Präsentation deines Themas ein Handout welches die wichtigsten Punkte enthält.
- ..9. **Schicke mir die Unterlagen per mail.** (*mein Vorname.mein [nachname@liebfrauenhaus.de](mailto:nachname@liebfrauenhaus.de)*)  
**Spätestens bis 03.04.20**
10. Den Termin für die Präsentation gebe ich dir wenn klar ist, wann wir wieder normalen Unterricht haben.

Bleibt gesund und haltet durch! Bis hoffentlich bald, eure Karin Bauer