

Lernen Sie von Adolph Freiherr von Knigge

2., aktualisierte Auflage

Knigge

FÜR

DUMMIES®

Auf einen Blick:

- Stilvolles Auftreten in allen Lebenslagen
- Wertschätzende Höflichkeit im Privatleben
- Professionelle Umgangsformen im Beruf
- Moderne Tischsitten

Dirk Gillmann



12 Der Service

Aufgaben des Service

Arbeiten in der Vorbereitungsphase

Das Servieren der Speisen

Das Servieren der Getränke

Weitere Tätigkeiten

Speisen und Getränke bestellen

Loben und Monieren

Der Service reagiert nicht auf Sie

Schlecht schmeckende Speisen

Schmutz im Salat ...

Allgemein

Die Rechnung bitte!

13 Besteck, Geschirr und Serviette

Das Gedeck

Professionelles Eindecken

Einfaches und festliches Gedeck

Exoten bei Tisch

Die geheime Bestecksprache

Immer nützlich: Die Serviette

14 Was möchten Sie trinken?

Aperitif

Wein für Dummies

Typisches Weinwissen

Qualitäts- und Prädikatsweine

Die Verkostung eines Weins

Hilfsmittel, die Sie zum Weingenuss
benötigen

Welcher Wein zu welchem Essen?

Kaffee, Espresso, Cappuccino?

Digestif

15 Das Menü stilvoll genießen

Brot und Butter

Suppe, Salat und andere Vorspeisen

Die Suppe

Der Salat

Pasta

Artischocke

Austern

Schnecken

Gambas, Kaisergranat und Ähnliches

Hauptpeisen mit versteckten Fallen

Kartoffeln und Klöße

Fisch

Geflügel

Spargel

Muscheln

Hummer

Koteletts

Nachspeise gefällig?

16 Moderne Tischsitten

Sitzen und Stehen

Gast und Gastgeber

»Guten Appetit«, »Gesundheit«

Oh Schreck, ein Fleck

Spielende Kinder

17 Internationale Besonderheiten

Europäisches Ausland

Das Vereinigte Königreich

Frankreich

Spanien und Italien

Türkei

Russland

Asien und arabische Nationen

Nord- und Südamerika