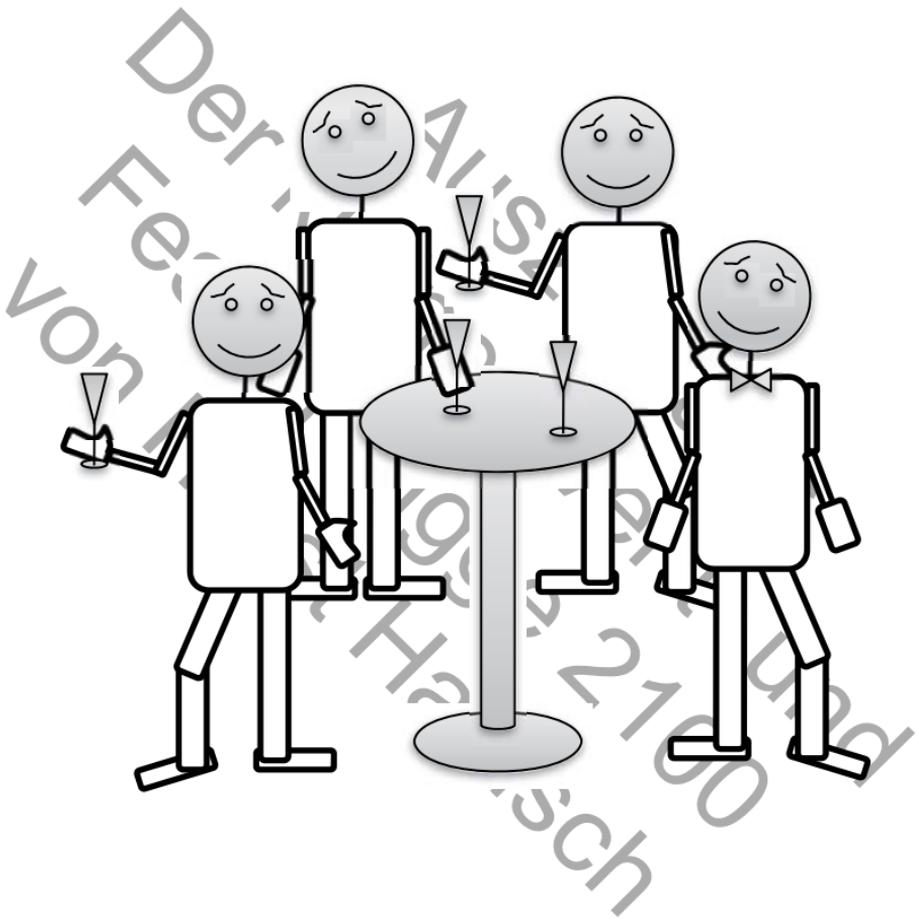

Der kleine Event- und Feste- Knigge ²¹⁰⁰

Dekoration, Feiern, Mottos und das Speisen- und Getränkebuffet



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	5
GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1. AUFLAGE.....	8
SEIEN DIE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN	8
<i>Zum perfekten Event gehört mehr als eine professionelle Organisation</i>	<i>8</i>
GRÜßWORT ZUR 1. AUFLAGE	9
ORGANISATION IST FAST ALLES!.....	9
<i>Der Gast steht im Mittelpunkt!.....</i>	<i>9</i>
VORWORT ZUR AKTUELLEN AUFLAGE	10
AUSGEFALLENE LOCATION, EXZELLENTES KULINARISCHES ANGEBOT, INTERESSANTE GÄSTE UND GASTGEBER	10
<i>Der Gast steht im Mittelpunkt</i>	<i>10</i>
TEIL 1 – GELUNGENE FESTE.....	12
FESTE UND FEIERN	13
DER PASSENDE RAHMEN FÜR DEN GEGEBENEN ANLASS	13
<i>Der, die oder das Event?</i>	<i>13</i>
<i>Gründe für Events</i>	<i>13</i>
<i>Kirchlich bedingte Feiern.....</i>	<i>16</i>
<i>Der Jahreswechsel und seine Glückssymbole.....</i>	<i>16</i>
<i>Käsewürfel und Trauben</i>	<i>18</i>
EVENTS, EVENTS, EVENTS	19
<i>... oder darf's ein bisschen mehr sein?</i>	<i>19</i>
<i>Fotorechte.....</i>	<i>20</i>
MOTTO FÜR EINEN EVENT.....	21
<i>Ein Besuch im Moulin Rouge.....</i>	<i>21</i>
<i>Beispiele einiger Mottos.....</i>	<i>22</i>
<i>Weitere Motto-Vorschläge</i>	<i>25</i>
GENUSSTHEATER FÜR ALLE SECHS SINNE	26
<i>Dinner und Gala</i>	<i>26</i>
DEKORATION UND GESTALTUNG	29

<i>Gestaltungstipps für verschiedene Anlässe</i>	29
<i>Die Dekoration für das Buffet</i>	30
<i>Ein Motto auch bei der Tischdekoration</i>	32
<i>Kinderpartys</i>	34
<i>Familienfeiern</i>	35
VORBEREITUNGSARBEITEN	35
<i>Erst die Arbeit, dann das Vergnügen</i>	35
EVENTS SIND SO VIELFÄLTIG,	36
<i>... wie die Probleme, die bei ihrer Planung beziehungsweise Durchführung auftreten können</i>	36
TEIL 2 – RUND UM DAS BUFFET	38
DAS SPEISEN- UND GETRÄNKEANGEBOT IN BUFFETFORM	39
GRÖßERE AUSWAHL ODER EHER UNRUHE?	39
<i>Vor- und Nachteile des Buffetservices</i>	39
<i>Gehen zum Buffet und Bedienen am Buffet</i>	40
DIE KLASSISCHEN SPEISEN- UND GETRÄNKE-BUFFETS	42
SPEISEN-BUFFETS	42
<i>Das Speisen- und das Getränke-Buffet</i>	42
<i>Salat-Buffet</i>	42
<i>Fisch-Buffet</i>	43
<i>Schweden-Buffet – Smörgåsbord</i>	44
<i>Kalt-Warmes Buffet</i>	45
<i>Kaltes Buffet</i>	46
<i>Bauernbuffet</i>	46
<i>Barbecue</i>	47
FLIEGENDE BUFFETS	48
<i>Flying-Buffet</i>	48
SPEZIELLE BUFFETS	49
<i>Canapé-Buffet</i>	49
<i>Kontinentales Frühstücks-Buffet</i>	50
<i>Brunch</i>	51
<i>Käse-Buffet</i>	52
<i>Kuchen-Buffet</i>	54
<i>Eis-Buffet</i>	54

Inhaltsverzeichnis

<i>Dessert-Bufferet</i>	56
GETRÄNKE-BUFFETS	57
<i>Das Aperitif-Bufferet</i>	57
<i>Getränke-Bufferet</i>	59
<i>Champagner-Bufferet</i>	60
DER ERFOLG DES BUFFETS	61
AUFSTELLEN DES BUFFETS.....	61
<i>Raumwahl für ein Buffet</i>	61
<i>Laufrichtung des Gastes</i>	62
<i>Tischwahl und Form des Buffets</i>	64
<i>Richtlinien beim Aufstellen des Buffets</i>	65
BUFFET-BESPANNUNG	66
<i>Das Skirting</i>	66
<i>Buffet-Skirtings</i>	67
<i>Kunstvolle Buffet-Bespannung</i>	71
TEIL 3 – DER MENSCH STEHT IM MITTELPUNKT	74
DER GAST IST HERZLICH WILLKOMMEN	75
<i>Event</i>	75
<i>Der Gast wünscht Besonderes</i>	75
<i>Empathische Überlegungen in der Vorarbeit</i>	75
<i>Der große Tag ist da</i>	76
STICHWORTVERZEICHNIS	78
KNIGGE ALS SYNONYM	81
<i>Umgang mit Menschen</i>	81

Der Erfolg des Buffets

Aufstellen des Buffets

*Ein schönes Benehmen ist der Schmuck des Lebens,
und jeder angenehme Ausdruck hilft wundervoll von der Stelle.*

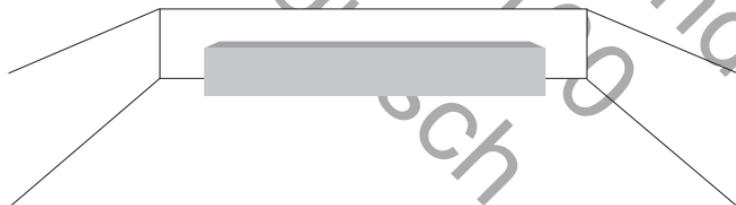
**Balthasar Gracián y Morales, span. Schriftsteller
(1601 - 1658)**

Raumwahl für ein Buffet

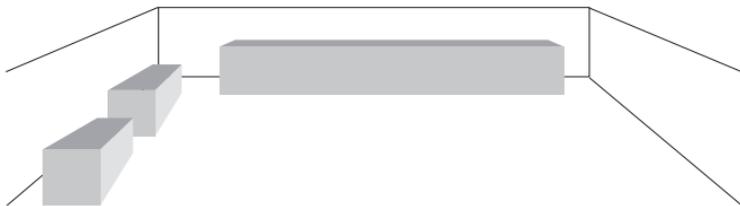
Nicht oft werden Sie in der Praxis die Möglichkeit haben, unter mehreren Räumen einen geeigneten Raum zum Aufstellen eines Buffets zu wählen. Aber doch kommt es vor, auch im privaten und kleinen Kreis, dass Sie bereits zwischen zwei Räumen einen günstigen Buffet-Raum aussuchen können. Zur Entscheidung trägt bei, welcher Raum, am besten von der Küche aus beliefert werden kann, in welchen Raum die Gäste von ihren Sitzplätzen aus am einfachsten zum Buffet gelangen können, wie der Aufbau des Buffets an sich am praktischsten und eindrucksvollsten zu stehen kommt. Hin und wieder werden Flure, Korridore und bei geeignetem Wetter auch Terrassen als Buffet-Räume benutzt. Es gilt, dass ein guter Platz für ein (Speisen-)Buffet gegenüber dem Eingang des Raums ist. Das Buffet wird vom Gast gut eingesehen, sobald dieser den Raum betritt. Und noch viel wichtiger: Die am Buffet stehenden Gäste versperrern nicht den Ein- und Ausgang des Raumes. Innerhalb des Raumes empfiehlt es sich, ein Buffet in der Nähe des Zugangs zur Küche oder zu einem Lagerraum aufzubauen, damit problemlos für schnellen, reibungslosen und störungsfreien Nachschub gesorgt werden kann.



Ein Buffet im Raum, von der Eingangsseite aus gesehen.



Das Buffet kann unmittelbar an eine Raumwand gestellt werden. Sollte davon ausgegangen werden, dass Personal hinter dem Buffet zur Bedienung steht, muss hierfür ein genügend breiter Raum zum Durchlaufen gelassen werden. Dieser Platz wird auch benutzt, um Platten austauschen beziehungsweise nachstellen zu können. Die sich bedienenden Gäste würden dadurch nicht gestört.



Bei größerer Gästezahl ist es gut, das Buffet in mehrere Blöcke aufzuteilen. Die Gäste verteilen sich so leichter an den Buffet-Tischen und es kommt nicht zu langen Wartezeiten.

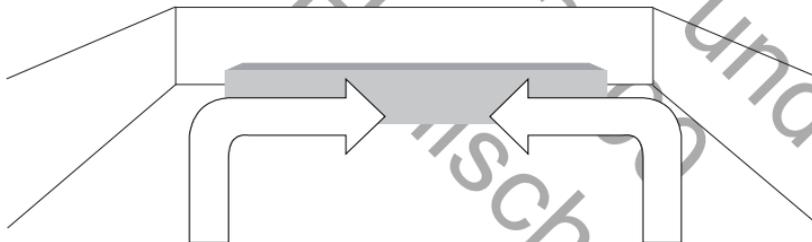
Laufrichtung des Gastes

Leider viel zu oft unberücksichtigt: die Laufrichtung des Gastes. Den wenigsten Gästen bereitet es Vergnügen, wenn sie sich erst eine viertel Stunde die Füße in den Bauch stehen müssen, bis sie endlich an die heiß ersehnten Platten gelangen.

Deshalb: Sehr wichtig bei der Platzwahl ist die Laufrichtung des Gastes einzustufen. Die erfolgt üblicherweise von rechts nach links am Buffet entlang, da die meisten Menschen Rechtshänder sind. Sie halten dann mit der linken Hand ihren Teller und bedienen sich mithilfe der rechten Hand.

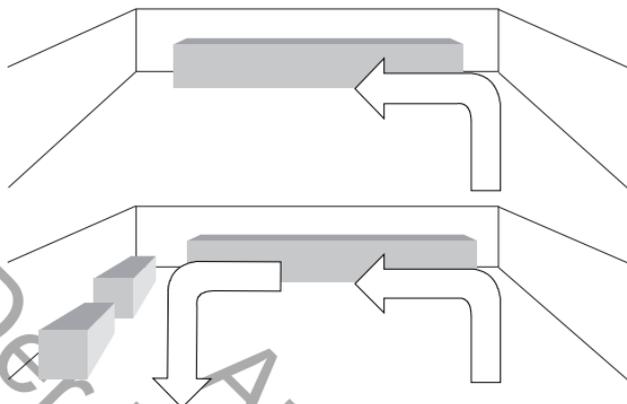


Es muss auch vermieden werden, dass sich zwei Laufrichtungen aufeinander zubewegen, um ‚Kollisionen‘ am Buffet zu vermeiden.

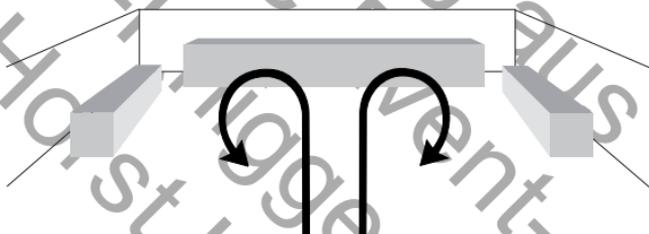


Deshalb bestimmt der Gastgeber den ‚Anfang‘ und das ‚Ende‘ des Buffets. Der Anfang ist die Stelle, an der die Teller aufgebaut sind und von wo aus der Gast sich am Buffet entlang bewegt.

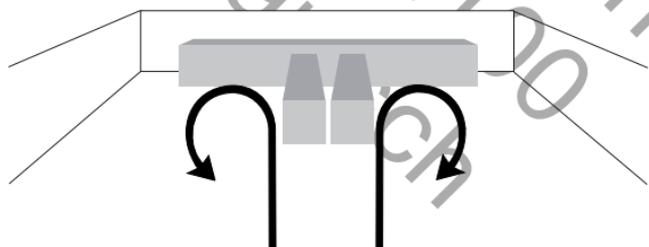
Teil 2 – Rund um das Buffet



Die Gäste werden sich am Buffet aufreihen, also hintereinander aufstellen, da ein Buffet von einer vorbestimmten Seite her angelaufen wird. Diese Laufrichtung muss bei der Planung mit einkalkuliert sein, damit die Warteschlange die Ein- beziehungsweise Ausgänge zum Raum nicht verstellen und schon gar nicht dann, wenn alle Gäste nach dem Bedienen am Buffet gerade durch diese Tür, etwa zum Speiseraum oder Festsaal gehen müssen. Werden besonders viele Gäste erwartet, kann das Buffet symmetrisch aufgestellt werden, sodass sich der Gästestrom teilt.



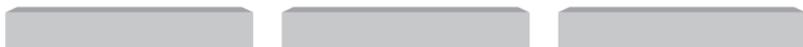
In diesem Beispiel werden alle Speisen ebenfalls symmetrisch und doppelt aufgebaut. Der Gast geht also nur an einer Hälfte des Buffets vorbei, um sich zu bedienen.



Übrigens: Nicht jeder zeigt sich als geschickter Jongleur mit einem oder zwei Tellern in der Hand.

Tischwahl und Form des Buffets

Wahrscheinlich eignen sich alle verfügbaren Tische und Unterstellflächen als Buffet-Tische. Es müssen demnach nicht unbedingt richtige Tische benutzt werden, sondern es können Auf- beziehungsweise Unterbauten, über zwei Tische oder Böcke gelegte Bretter, mehrere übereinander gestellte Kisten oder sonstige Behältnisse sein. Insgesamt, bei mehreren nebeneinander gestellten Gegenständen, sollte dieselbe Höhe erreicht werden, damit sich ein möglichst einheitliches Gesamtbild des Grundbuffets ergibt.



Die Gesamthöhe des Grundbuffets ist so bemessen, dass sich jeder durchschnittlich ‚gebaute‘ Mensch leicht bedienen kann. Als Faustregel gilt hier, die Höhe des Buffets der Höhe der Gästetische anzugleichen, eher etwas höher, aber nicht tiefer.

Die Tiefe des Buffets, die Stellfläche für Speisen und Dekoration darf nicht tiefer sein, als der Gast ohne Mühe greifen kann. Ist das Buffet tiefer, muss hinter dem Buffet Personal stehen, das dem Gast vorlegen kann.

Die endgültige Form des Buffets kann sich nach mehreren Gesichtspunkten richten, nämlich:

- Welche räumlichen Möglichkeiten habe ich?
- Welche Buffet-Tische stehen zur Verfügung?
- Wie viele Gäste werden erwartet?
- Welche Art von Buffet wünscht der Gastgeber beziehungsweise der Auftraggeber?

Gerade bei längeren beziehungsweise räumlich größeren Buffets ist es vorteilhaft, das Buffet entweder in mehrere kleine Abschnitte zu unterteilen, oder kleine Podeste aufzubauen, um optische Reizpunkte zu erzielen.



Ein kleiner Dekorationsaufbau auf einem Buffet bietet bereits einen optischen Anziehungspunkt.



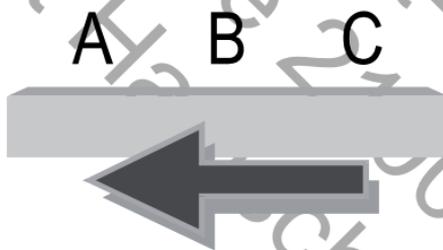
Richtlinien beim Aufstellen des Buffets

Folgendes gilt es zu berücksichtigen:

- Alle benutzten Tische haben dieselbe Höhe.
- Die Aufbauten stehen stoßsicher.
- Moltons können untergelegt werden.
- Es ist genügend Platz für Personal hinter dem Buffet vorhanden.
- Es sind genügend Tische gestellt, sodass die Platten nicht zu eng aneinander stehen.
- Es sind nicht zu viele Tische aufgestellt, sodass sich die Platten auf dem Buffet nicht verlieren.
- Notausgänge werden freigehalten.
- Die einzelnen Buffet-Tische hinterlassen einen zusammenpassenden Gesamteindruck.
- Die Speisen sind logisch aufgebaut (Reihenfolge: Vorspeisen, Hauptspeisen, Nachspeisen).
- Die ‚Mise en place‘ (Vorbereitung des Arbeitsplatzes und Bereitstellung benötigter Materialien) ist entsprechend gerichtet.
- Das Buffet ist einwandfrei bespannt.

Platten mit teuren oder sehr aufwändig zubereiteten Speisen (so genannten A-Speisen) werden nicht an den Anfang des Buffets gestellt, also dorthin, wo sich der Gast zuerst bedienen wird. Leider finden sich immer wieder Gäste, die sich sofort den Teller ‚voll hauen‘, ohne sich vom Gesamtangebot anregen zu lassen. Diese Gäste sollten sich nicht gerade mit den allerteuersten Gerichten den Bauch vollstopfen, zum Nachteil der anderen Gäste.

In Laufrichtung betrachtet, werden zuerst C-Speisen, dann B- und schließlich A-Speisen angeboten.



Buffet-Bespannung

Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack.

*Epikur von Samos, gr. Philosoph
(341 - 271 v. Chr.)*

Das Skirting

Es gibt einige Varianten, ein Buffet korrekt manuell zu bespannen. Wie das Tisch- beziehungsweise Tafeltuch bei einer schön dekorierten Tafel, zählt das Buffet-Tuch beim Buffet zu einem maßgeblichen dekorativen Element. Neben der üblichen Tischwäsche gibt es besondere Buffet-Tücher, die entsprechend lang und breit gearbeitet sind. Greifen Sie auf übliche Tischwäsche zurück, gehen Sie wie folgt vor:

1. Staubsaugen
2. Tische zur gewünschten Buffet-Form aufstellen
3. Moltons auflegen
 - Moltons verhindern das Rutschen der Tischwäsche
 - saugen eventuell verschüttete Flüssigkeiten mühelos auf
 - sorgen für einen geräuscharmen Service
 - die Platten stehen weich
 - die Tischoberfläche wird geschont
4. Tischtücher auf den Tisch legen.

Mit der Bespannung immer an der dem Eingang am weitest entfernten Stelle beginnen. Müssen mehrere Tücher benutzt werden, zeigt sich diese Regel als wichtig. Denn immer dort, wo ein Tischtuch über das nächste zu liegen kommt, entsteht ein unschöner Spalt.

Werden die Tücher nach der oben empfohlenen Art gelegt, können diese Spalten vom Eingang her nicht gesehen werden. Es entsteht der Eindruck, das Buffet sei mit nur einem Tuch bespannt.

Zum Boden hin soll das Tischtuch nicht mit dem Teppich abschließen, sondern einen ca. 2 cm hohen Spalt lassen. Sollte ein Gast mit dem Fuß unter das Tischtuch geraten, wird er nicht die komplette Bespannung abreißen oder verschieben.

Achten Sie darauf, dass der Abschluss aller Tücher zum Boden hin möglichst gleichmäßig, also gleich hoch verläuft. Auf der dem Gast abgewandten Tischplatte kann es zu Unregelmäßigkeiten kommen. Hier können Sie sich mit kleinen Deckservietten oder Dekorationsgegenständen helfen, diese Unregelmäßigkeiten geschickt zu verdecken.

Das ideale, pflegeleichte und knitterfreie Buffet-Tuch ist einige Meter lang; aufgerollt hat es die gleiche Breite wie der Tisch hoch ist. Da das Buffet-Tuch aufgerollt aufbewahrt wird, entstehen keine Falten im Tuch. Auch lässt es sich gerollt einfach, sauber und Platz sparend lagern.

Teil 2 – Rund um das Buffet

Die Buffet-Tuch-Rolle wird senkrecht an das Ende des Buffets gestellt und von dort aus abgerollt. An der Tischkante wird es mit Stecknadeln, Reißzwecken, speziellen Klemmvorrichtungen oder durchsichtigem Klebestreifen befestigt. Je nach Gewicht des Tuchs kann auch Doppelklebeband benutzt werden. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass es fertig zu kaufende Buffet-Bespannungen ‚Skirtings‘ gibt.

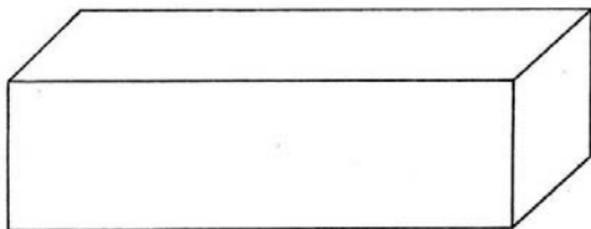
Es wird auch mit Lackfolie und anderen Materialien gearbeitet, um dem Buffet eine besondere Note zu verleihen. Ein Buffet kann selbstverständlich auch mit mehreren Tischtüchern bespannt werden. Allerdings sind diese Tischtücher in der Regel breiter, als der Tisch hoch ist. Deshalb muss ein Teil des Tischtuchs auf die Tischplatte gelegt und dort befestigt werden.

In diesem Fall könnte die Oberseite des Buffets später mit Napperons, also mit kleinen Deckservietten, verdeckt werden, damit die Klebestellen nicht zu sehen sind. Bei runden Tischen müssen die überliegenden Enden des Tischtuchs beziehungsweise der Tischtücher geschickt übereinandergelegt werden. In allen folgenden Fällen wird davon ausgegangen, dass mit einem einigen Meter langen Buffet-Tuch gearbeitet wird, das so breit ist wie der Tisch hoch.

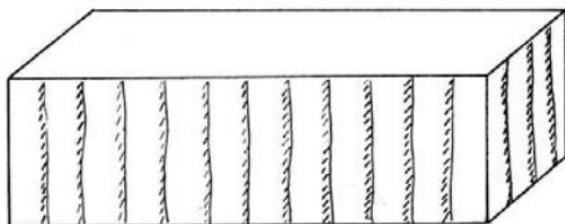
Buffet-Skirtings

In den folgenden Darstellungen sehen Sie links das fertige Buffet, rechts die Skirtings-Bespannung mit Blick von oben.

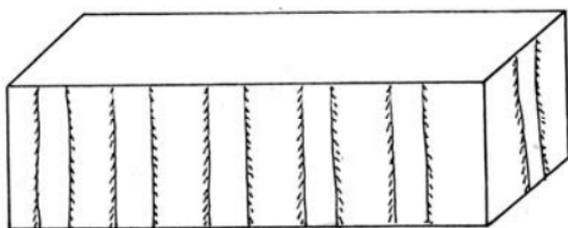
Glatte Buffet-Bespannung



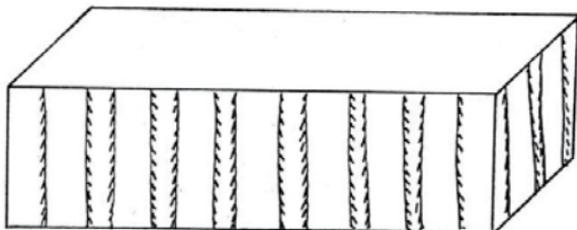
Z-Bespannung



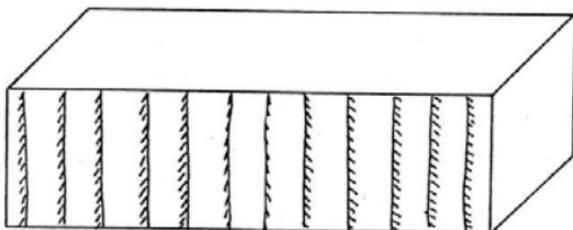
Balkenbespannung



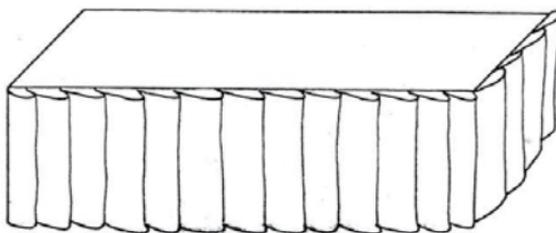
Bretterbespannung



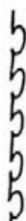
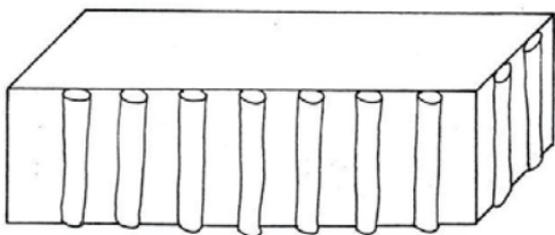
Pyramidenbespannung



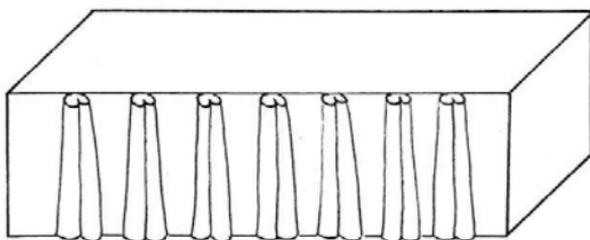
Wellenbespannung



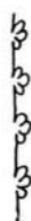
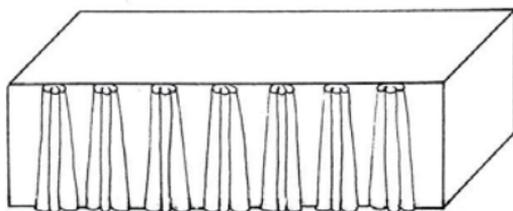
Tropfenbespannung



Doppelte Tropfenbespannung



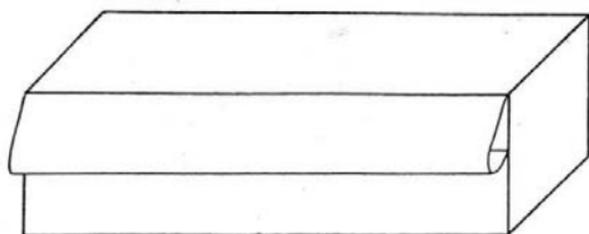
Dreifache Tropfenbespannung



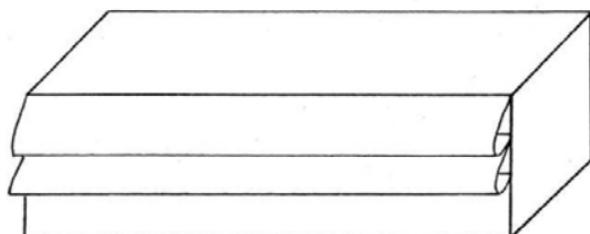
Das Band muss breiter sein, als der Tisch hoch ist.

Die folgenden vier Bespannungen eignen sich auch gut als Hintergrundbespannungen, also zum Beispiel auf einem Buffetaufbau.

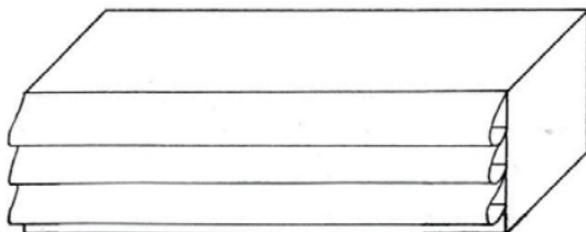
Einfache Schleppenbespannung



Zweifache Schleppenbespannung



Dreifache Schleppenbespannung



Theaterbespannung

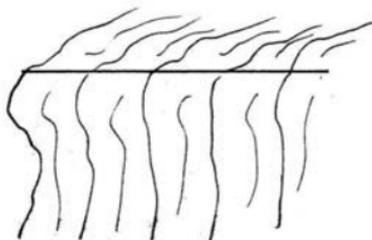


Diese Bespannung ist nur möglich mit einem leichten Buffet-Tuch, da sonst die Stecknadeln das Tuch nicht halten können.

Teil 2 – Rund um das Buffet

Besonders reizvoll wirkt diese Art der Buffet-Bespannung, wenn das Buffet vorher mit einem andersfarbigen Untergrund-Tuch bespannt wurde.

Geraffte Bespannung

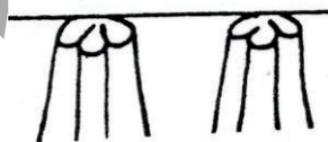


Ein viel breiteres und größeres Tuch als der Aufbau wird in vielen Falten und Wellen über den Aufbau gelegt.

Kunstvolle Buffet-Bespannung

Für ein Buffet der Länge ,X' wird ein Buffet-Tuch benötigt, das die ungefähre Länge ,4 mal X' hat.

Der Tischkante entlang wird das Tuch mit Stecknadeln angeheftet und zwar immer so, dass – wie bei der dreifachen Tropfenbespannung – immer drei Schlaufen zusammengenommen werden.

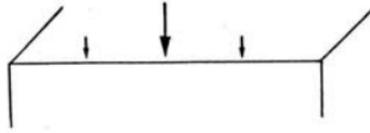


Anschließend wird jeder ‚Dreier-Strang‘ ca. eine Handbreit unterhalb der Oberkante zusammengeheftet.

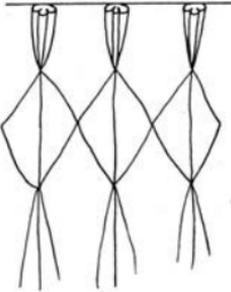


Von jeweils zwei benachbarten Strängen werden Außenwellen zusammengesteckt.

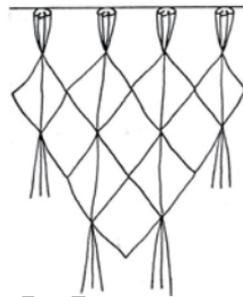
In der Mitte des Buffets anfangen, um später rechts und links einen symmetrischen Aufbau zu erhalten.



In der nächsttieferen Reihe werden die Originalstränge wieder zusammengeführt.



Nach diesem System wird weiter verfahren, bis ein Dreieck entsteht, das nach unten spitz zuläuft.



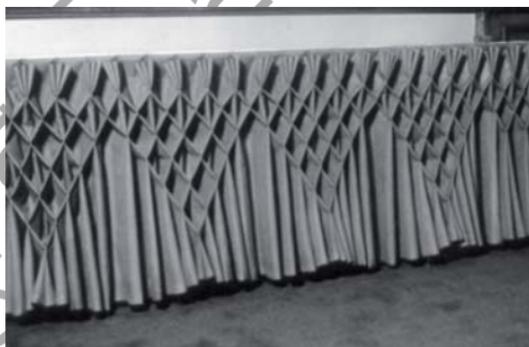
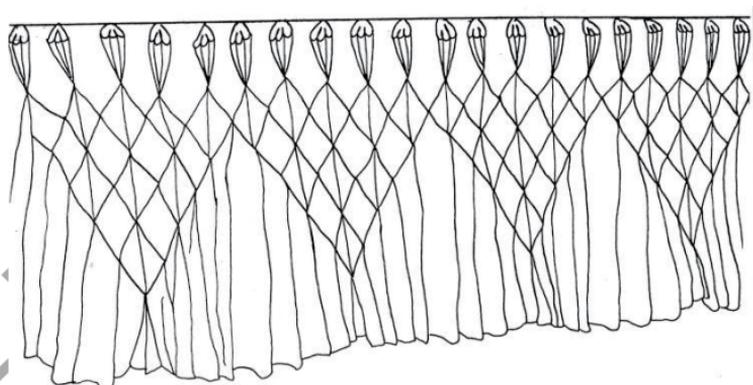
Nachdem Sie ein Dreieck erhalten haben, verfahren Sie ähnlich mit den benachbarten Strängen.



Zum Schluss können Sie bei den zuerst entstandenen Schlaufen an der Tischkante diese Schlaufen nach innen einstecken.

Teil 2 – Rund um das Buffet

Fertiges Buffet



Kombinierte Bespannung

Die kunstvolle Buffet-Bespannung aus dem vorhergegangenen Abschnitt kann mit vielen anderen Buffetbespannungen kombiniert werden.

Hier ist die Bespannung mit der Balken-Bespannung kombiniert worden.

