









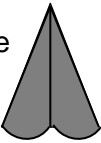








Bedarfsliste für Geschirr, Besteckteile und Büffetausstattung im Frühstücksservice

Geschirrteile	Grundgedeck am Platz des Gastes	Bereitstellung am Buffet	Gesamtbedarf
Frühstücksteller Ø ca. 20 cm Brotteller Ø ca. 16 cm 			
Kaffeetassen bei Bedarf Teetasse bzw. Teeglas 			
Untertasse für Kaffee oder Teetasse, evtl. als Unterteller für Portionsgerichte 			
Tumbler für Wasser und Säfte 			
Müslischalen oder tiefe Teller 			
Kaffeelöffel auch für Joghurt und Fruchtsalate (u. U. spezieller Grapefruitlöffel) 			
Eierlöffel für Ei im Glas und Ei in der Schale. Achtung: kein Silber! 			
Mittellöffel für Cerealien 			

Thema Lernsituation LF5 – BPK

Messer <ul style="list-style-type: none"> • Mittelmesser • Menümesser • evtl. Brotmesser 			
Gabel <ul style="list-style-type: none"> • Menügabel 			
Servietten i. d. R. einfache Faltformen 			
Vorleger 			
Schälchen für offene Aufstriche, (ggf. essbar) 			
<u>Menagen:</u> Salz   Pfeffer Milch  versch. Zucker 			
<u>Anrichtegereschirr:</u> Platten teilweise mit Stay cool und Rolltop, Schüsseln, Chafing Dish Rolltop, Käseglocke, Cerealienbar Milch-, Saftspender			
<u>Tischwäsche:</u> Molton, Tischdecken, Napperon, Buffetskirt,			
<u>Technische Hilfsmittel</u> Brennpaste, Elektroanschlüsse und Verlängerungskabel, Crumber Transportwagen			