

6. Menügestaltung

6.1. Menüplan



Hoffentlich fehlt Ihnen nie der „Plan“! Planen Sie daher Ihre Menüs immer rechtzeitig. Ein guter Menüplan ist die Grundlage des rationellen Einkaufs und eines klaglos funktionierenden Küchenbetriebes. Versuchen Sie Menügrundpläne für jeweils eine Woche zu erstellen.

Tag	Mittag	Personal	Abend	Personal	zur Beachtung
Montag	gekochter Tafelspitz	gekochtes Rindfleisch	Schweinskotelett vom Rost	Beuschel mit Knödel	13. Uhr Litz-Reisen, 35 Pers. Menü3 (Kalbsbraten
Dienstag					
Mittwoch					
Donnerstag					
Freitag					
Samstag					
Sonntag					

Ziel

Einen Menügrundplan erstellen. Auf die Marktlage Bedacht nehmen.



Tag	Mittag	Personal	Abend	Personal	zur Beachtung
Montag					
Dienstag					
Mittwoch					
Donnerstag					
Freitag					
Samstag					
Sonntag					

6.2. Erstellen von Menüs



Kennen Sie die Regeln, die bei der Erstellung vom Menüs zu beachten sind? Stellen Sie Ihre Kenntnisse unter Beweis und erstellen Sie nach diesen Regeln einige **einfache** Beispielmenüs. Planen Sie dabei verschiedene Saisonen und Anlässe.

<i>Anlass</i> Seminar-Arbeitsessen	<i>Saison</i> Frühjahr	<i>geschätzte Selbstkosten pro Portion</i> € 4,50
<i>Personenkreis</i> Naturküchefans	<i>Mahlzeit</i> Abendessen	<i>geschätzter Nährwert pro Person</i> ca 2500 KJ

Salat von jungen Erbsensdchoten mit Rhabarbermarinade	<p>Checkliste</p> <input type="checkbox"/> <i>Saison und</i> <input type="checkbox"/> <i>Ballaststoffe?</i> <input type="checkbox"/> <i>Sättigungswert?</i> keine Wiederholungen von <input type="checkbox"/> <i>Rohstoffen</i> <input type="checkbox"/> <i>Zubereitungsart</i> <input type="checkbox"/> <i>Form</i> <input type="checkbox"/> <i>Geschmacksrichtung</i> <input type="checkbox"/> <i>Farbe</i>
* * *	
Ziegenkäse in Mangold auf geschmolzenen Tomaten	
Kartoffelküche	
* * *	
Marinierte Walderdbeeren mit Waldmeistersorbet	
<i>passende Getränke</i> Weißer Burgunder, Riesling, Blaufränkisch Rosé	

Ziel *Verschiedene Menüarten aufzählen und deren Merkmale beschreiben können.*

6.3. Saisonale Angebote



Kennen Sie den Geschmack vollreifer, herrlich duftender Senga-Sengana Erdbeeren? Oder freuen auch Sie sich nach einem langen, harten Winter auf die ersten gartenfrischen, knackigen Salate? Dann können Sie sich sicher vorstellen, dass sich unsere Gäste gerne mit saisonalen Angeboten verwöhnen lassen. Versuchen Sie auf der nächsten Seite selbst, saisonale Angebote zu erstellen.

Beispiel: „Vollwertig in das Frühjahr“

Wir haben für Sie den Frühling in unser Restaurant geholt!

Vertreiben Sie den Winter und verwöhnen Sie sich mit gartenfrischen Gerichten des Frühjahres.

Salat von jungem Frühlingsgemüse €
junger Kohlrabi, Fächerkarotte, knackiger Apfel und Lauchzwiebel mit zarten Alfalfa-Keimlingen und einer raffinierten Marinade von Tamari, Rotweinessig und Ahornsirup.

Wildsalat mit Spargelspitzen..... €
herrlich zarte Spargelspitzen vom ersten grünen Spargel auf Löwenzahn, Sauerampfer, Brunnenkresse, Brennesselspitzen und Spinatblättern. Balsamico-Essig und Pinienkerne, würzige Kräuter und hochwertiges Olivenöl machen diesen Salat zum kulinarischen Erlebnis!

Bärlauchcremesuppe..... €
vom ersten würzigen Bärlauch, mit Obers verfeinert und knusprigen Croutons serviert

Frühlingssuppe mit Kräutern..... €
Gänseblümchen, Spitzwegerich, Veilchen, Löwenzahn und andere würzige Kräuter zählen zur interessanten Kräutermischung für diese Suppe. Ein Schluss Enzian verfeinert diese interessante Suppe.

Zwiebeln mit Lammfleischfülle
Bohnenragout und gebackene Kartoffelscheiben..... €
Saftig-knackiger Zwiebel mit herzhafter Lammfleischfülle im Rohr gebraten, Bohnenkerne in würziger Paprika-Tomatensauce und gebackenen, heurigen Kartoffelscheiben.

und jungem Gartengemüse..... €
Saftige zarte Rückenfilets mit würziger Kaninchen-Kräuterfüllung schonend in Gewürz-Dampf gegart und mit ganzen Karotten, Stangensellerie, jungen Zwiebeln und heurigen Kartoffeln serviert.

Geeister Holunderblütenschaum auf Rhabarbermus..... €
Zartschmelzendes Holundersorbet auf süß-säuerlichem Rhabarbermus

Vollreife Senga-Sengana Erdbeeren..... €
Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen! (Augen zu bei jedem Biss!)

Ziel Saisonale Angebote erarbeiten. Die kulinarischen Höhepunkte des Jahres aufzählen und Gerichte dazu nennen können. Umfangreiche Beschreibungen, wie in diesem Beispiel könne entfallen.



Menü

