

Ablaufservice

geschrieben von
Anna Mitterling

1.

Um die Käseauswahl aufzubauen, werden die Käsesorten aus Sicht des Gastes von links nach recht, von mild bis würzig aufgelegt. Aus kleinen runden Laiben wird ein Dreieck herausgeschnitten und auf den KäselaiB gesetzt

-2-

2.

Die Käsesorten präsentieren und beschreiben (mit dem Vorleger auf die jeweilige Käsesorte zeigen)

-3-

6.

Empfehlen Sie Beigaben, wie z. B. Weintrauben, Äpfel, feigen, getrocknete Früchte, verschiedene Nüsse, Gelees, Honigsorten, Marmeladen, Saucen. Diese werden entweder direkt am Teller oder extra angerichtet

www.minibooks.ch

3.

Käseauswahl gemäß dem Wunsch des Gastes treffen. Für Käse als Hauptgericht werden 7 bis 8 Käsesorten (180-200 g) gereicht, zum Dessert werden 4 bis 6 Käsesorten (80-120 g) serviert.

-4-

des Tellers platzieren und auf 6:00 Uhr mit dem nächsten Käse fortfahren. Wichtig ist, dass Sie dem Gast den Teller richtig einstellen

-7-

4.

Den Käse fachgerecht, mit passendem Werkzeug, entsprechend der Käseform schneiden

-5-

-6-

5.

Die Käsestücke nach der sogenannten Käseuhrmethode auf Tafeltellern anrichten. Das heißt, die Käsestücke im Uhrzeigersinn auflegen, beginnend mit dem mildesten Käse auf 6 Uhr. Der Tellerrand muss dabei frei bleiben. Die Spitzen der Käsestücke sollten immer nach außen weisen. Sie können den mildesten Käse in der mitte