

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 |  |  |  |
| Messer   * Mittelmesser * Menümesser * evtl. Brotmesser |  |  |  |
| Gabel   * Menügabel |  |  |  |
| Servietten  i. d. R. einfache Faltformen |  |  |  |
| Vorleger |  |  |  |
| Schälchen für  offene  Aufstriche,  (ggf. essbar) |  |  |  |
| Menagen:  Salz S P  Pfeffer  Milch  versch.  Zucker |  |  |  |
| Anrichtegeschirr:  Platten teilweise mit Stay cool und Rolltop, Schüsseln,  Chafing Dish Rolltop,  Käseglocke,  Cerealienbar  Milch-, Saftspender |  |  |  |
| Tischwäsche:  Molton,  Tischdecken,  Napperon,  Buffetskirt, |  |  |  |
| Technische Hilfmittel  Brennpaste,  Elektroanschlüsse und Verlängerungskabel,  Crumber  Transportwagen |  |  |  |