

# Aufbau Buffet

**Bei dem Aufbau eines Buffets gibt es verschiedene Punkte zu beachten:**

1. Eindecken
2. Skirting
3. Aufbau Frühstücksbuffet
4. Aufbau Buffet Mittag- und Abendessen
5. Organisation

Ein Buffet sollte nicht für mehr als 120 Personen maximal dienen - bei mehr Personen müssen 2 oder mehr identische Strecken aufgebaut werden.

Es gibt die unterschiedlichsten Möglichkeiten, den Sturm auf das Buffet und die langen Schlangen abzumildern. Hier einige Ideen:

- Das Buffet dezentralisieren (z.B. eine Extra-Suppenstation)
- einen Snack (Vor-Vorspeise) am Tisch servieren - das stillt den ersten Hunger
- servierte Gänge mit dem Buffet kombinieren (z.B. Vorspeise und Suppe serviert / Hauptgang und Dessert vom Buffet)
- alles locker mit reichlich Platz auf das Buffet stellen
- auch an das Ende Teller stellen. So können die, die nur den Hauptgang wollen von hinten ran

# 1. Eindecken mit Tischdecken

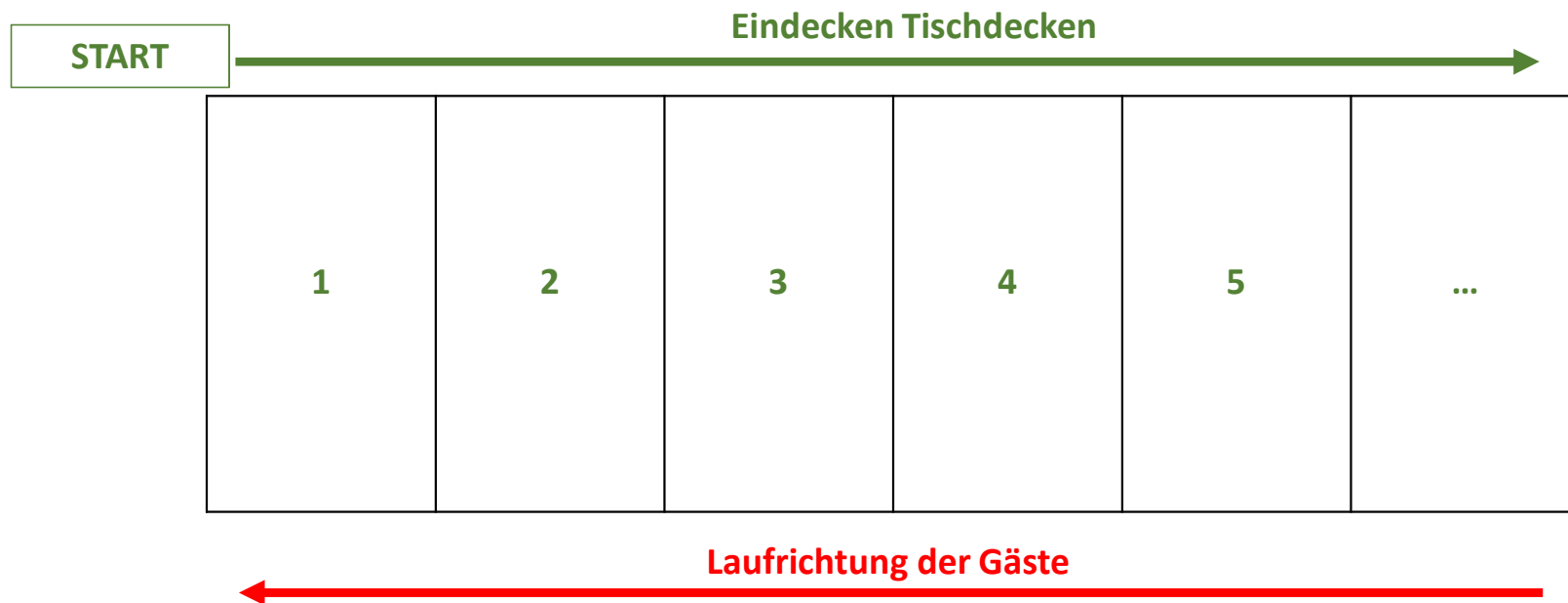
Sowohl bei privaten als auch bei geschäftlichen Feiern werden Buffets immer beliebter. Damit das Buffet gerade bei großen Außer- Haus- Caterings korrekt aufgebaut werden kann ist es zunächst einmal wichtig die räumlichen und sonstigen Besonderheiten der Location zu kennen.

Damit das Buffet optisch ansprechender aussieht, wird es mit Tischdecken eingedeckt und mit Skirtings verkleidet. Erst danach kann je nach Bedarf die „Hardware“ aufgebaut bzw. vorbereitet werden.

## 1.1. Auflegen Tischwäsche - Grundsätzliches

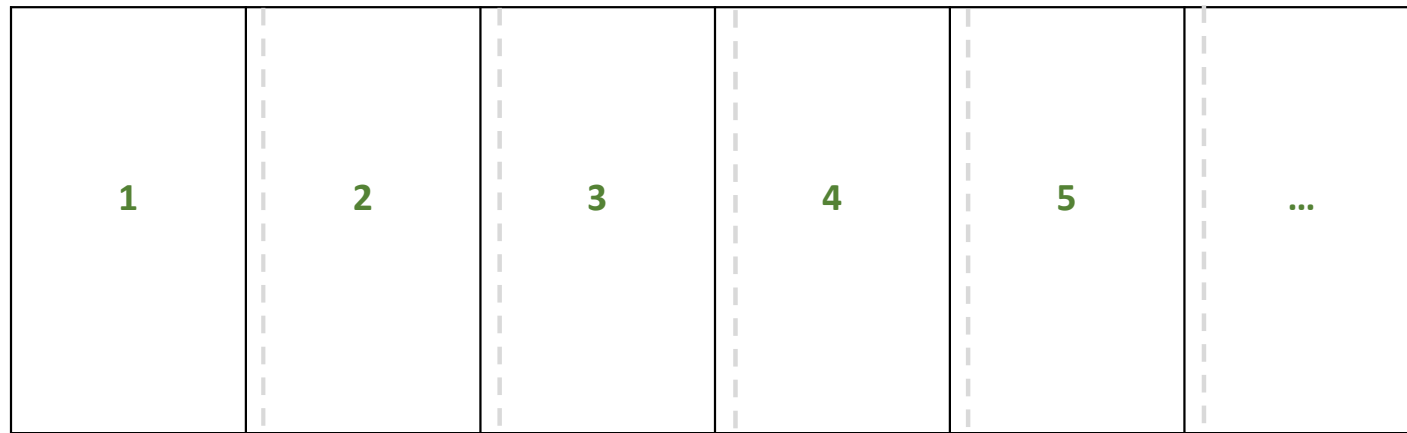
- Eine Tischdecke hat drei Falten, so genannte Brüche, den Oberbruch, Mittelbruch und Unterbruch
- **Bei runden Tischen** sollten die Ecken des Tischtuches genau vor den Tischbeinen herabhängen
- **Für rechteckige Tische** gilt das untere Prozedere
- Zunächst eine Unterlage wie Molton auflegen, das erzeugt ein angenehmes Komfort Gefühl für die Hände
- Da der Oberbruch einen leichten Schatten auf die Tischdecke wirft, legt man ihn möglichst nah an die Lichtquelle, damit der Schatten möglichst klein ist
- Nach dem Entfalten liegt der Mittelbruch oben und die offenen Kanten unten
- Das Tischtuch mit beiden Händen so fassen, dass der Mittelbruch zwischen den Daumen und den Zeigefingern und die obere Kante zwischen den Zeigefingern liegt
- Das Tischtuch anheben und über die gegenüberliegende Tischkante schwingen
- Den zwischen Daumen und Zeigefingern gehaltenen Mittelbruch loslassen
- Schließlich die Decke über den Tisch ausbreiten
- Eventuell Servietten oder Napperron auslegen
- Korrekturen durch neues unterwedeln von Luft vornehmen

## 1.2. Reihenfolge Auflegen Tischwäsche für Buffet

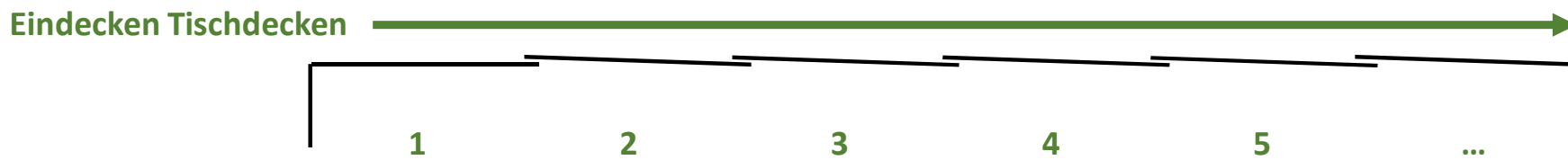


Beim Aufbau eines Büffets fängt man mit dem Auflegen der Tischdecken entgegen der Laufrichtung der Gäste an.

## 1.3. Korrektes Auflegen Tischwäsche für Büffet

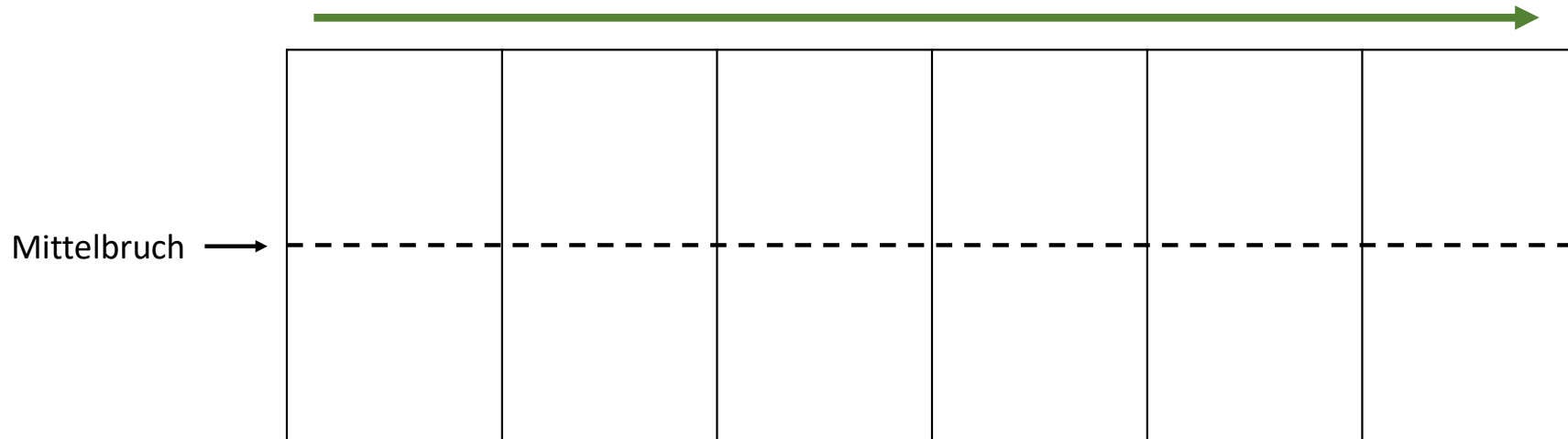


Gästeingang



Die Tischdecken werden sich dachziegelartig überlappend so aufgelegt, dass die neu aufzulegende auf die bereits liegende Tischdecke gelegt wird. Dabei mit dem Auflegen gegenüber dem Gästeeingang beginnen, so dass der Gast, der den Raum betritt, die Kanten der Tischdecke nicht sieht.

### Eindecken Tischdecken



Beim Auflegen der Tischdecken ist zu beachten, dass diese ordentlich aussehen. Deswegen ist es am Besten die Tischdecken zu zweit aufzulegen, damit keine Falten entstehen. Der Mittelbruch der Tischdecken muss dabei in der Mitte verlaufen.

## 2. Skirtings

**Skirting** (engl. *skirt*, dt. Rock) ist eine **Stoffverkleidung für Tische und Bühnen**, die als *Dekoration* und *Sichtschutz* verwendet wird. Das Skirting umschließt den Tisch wie ein Rock, daher auch die Bezeichnung "Skirting". Im Gegensatz zu Hussen haben Skirtings keine angenähten Tischdecken, sondern werden – ähnlich einem Rock – an der Tischkante angebracht. Skirtings werden in der Gastronomie und Eventbranche bei Banketts, Empfängen, Caterings und anderen Veranstaltungen verwendet.

In der Gastronomie und in der Eventbranche werden Buffettische, teilweise auch Rednerpulte, oft mit dekorativen Skirtings versehen. Dabei handelt es sich um eine besondere Ergänzung der Tischdecken, um den Tisch bis zum Boden zu verdecken. Das Skirting wird anschließend um die Tischkante (meist nur die Seitenkanten und Vorderkante) gelegt und befestigt. Skirtings dienen zugleich als Dekoration und Sichtschutz.

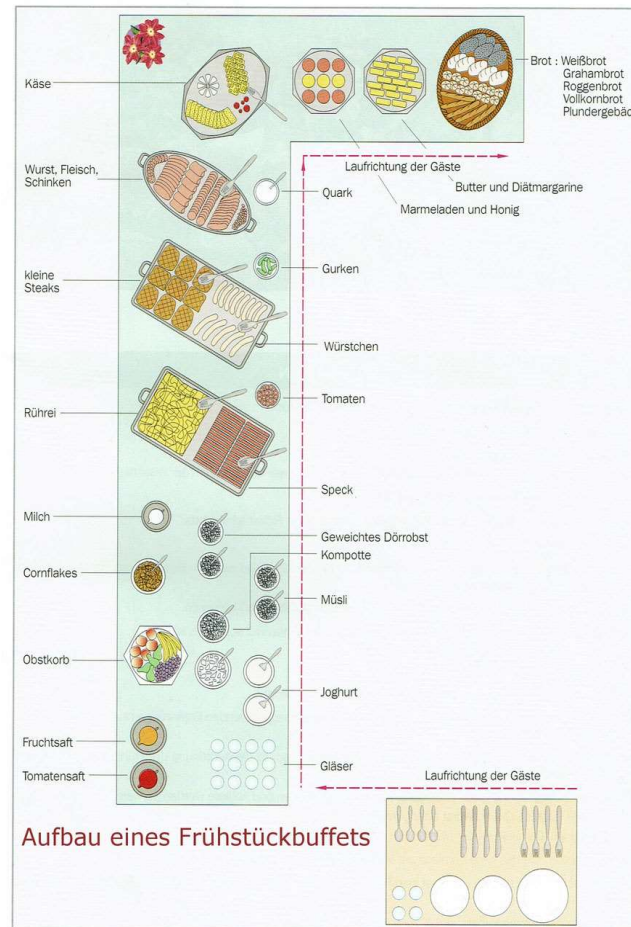
### **Skirting befestigen**

Zur Befestigung des fertig gefalteten Skirtings gibt es verschiedene Möglichkeiten:

Eine ist das *Klett-/Flauschband*: Hierbei ist das Flauschband am Skirting angenäht, das selbstklebende Klettband wird an die Tischkante geklebt. Die beiden Klebebänder werden aufeinander gedrückt und das Skirting ist fertig montiert.

Eine weitere Möglichkeit sind spezielle *Skirtingklammern*, mit denen man das Skirting befestigen kann.

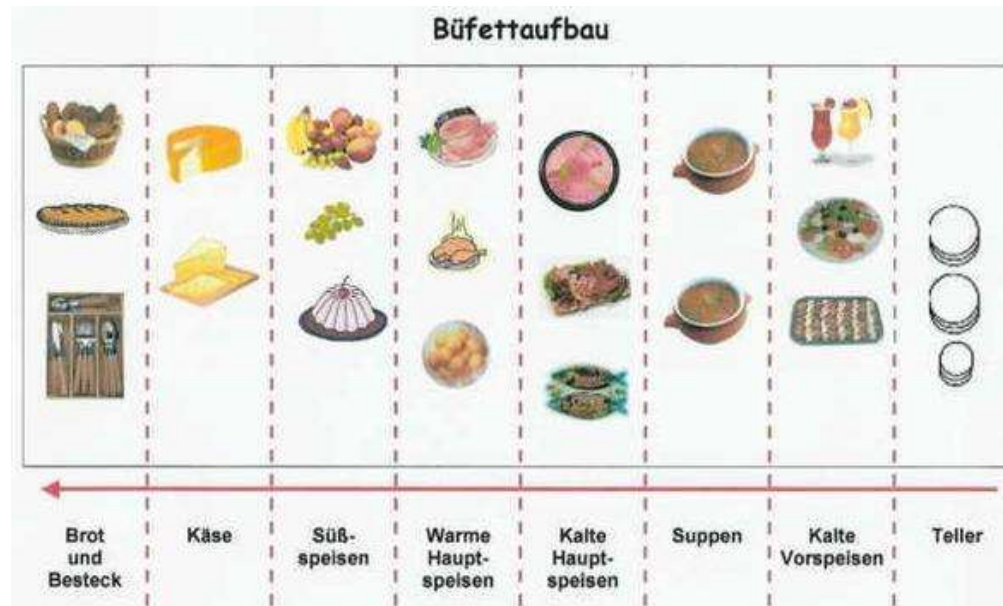
### 3. Aufbau Frühstücksbuffet





## 4. Aufbau Buffet Mittag- und Abendessen

Aufgebaut werden sollte das Buffet nach dem Ablauf der Speisen, also beginnend mit Tellern und danach Vorspeisen, Suppen und Salate. Hierauf folgen die Hauptgerichte. Zum Schluss richten Sie Desserts bzw. Kuchen und Brot an. Zu beachten ist, dass Speisen, die warm gestellt sind, nicht direkt neben Dingen stehen, die es kühl mögen. Es ist auch zu vermeiden, dass Speisen mit intensivem Geruch wie etwa Fisch neben den Desserts platziert werden.



## 5. Organisation

Die Einrichtung des Buffets muss erfolgen bevor die Gäste in den Raum kommen. Das heißt, alles was nicht Lebensmittel ist, ist bereits fertig arrangiert: Geschirr, Besteck, Suppentassen, Vorleger, Teller für Vorleger, Servietten, etc. Erst kurz vor dem Beginn des Essens werden dann die Speisen eingesetzt.

Verlangt es der Ablauf der Veranstaltung kann es sein, dass die Speisen auch schonmal früher auf das Buffet gestellt werden müssen (also z.B alles findet in einem Raum statt - es wird eine längere Rede gehalten, an deren Ende das Buffet eröffnet wird - dann müssen die Speisen bereits vor der Rede fertig stehen).

Um Schlangen zu vermeiden, sollte man wenn möglich am besten Getränke und Gläser auf separaten Tischen anrichten, andererseits das Buffet so stellen, dass sich mehrere Personen gleichzeitig bedienen können.

Es muss klar geregelt sein wer sich während der Feier um das Buffet kümmert, wer die Speisen aufträgt, sich um Nachschub kümmert, benutztes Geschirr und Besteck abräumt und neues bringt.

### **Geschirr und Besteck**

Teller, Besteck, Servietten, Gläser, ... usw. müssen in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen.

**Fehlerquellen:**

- schlechter Informationsfluss
- zu wenig oder auch zu viele Informationen werden an die entsprechenden Abteilungen weitergeleitet
- schlechte Personalplanung (zu wenige Mitarbeiter, zu falschen Zeiten, falsch ausgewählte Aushilfen)
- fehlender Überblick über die Verfügbarkeit der Banketträume und parallel laufender Veranstaltungen
- schlechter Informationsfluss
- fehlende Information über Inventarbestände (Mobiliar, Geschirr, Besteck, Technik,...)
- Fehler auf der Menükarte (Rechtschreibung, falscher Name, falsches Datum)
- die falsche Personenzahl wurde eingedeckt
- schlechter Informationsfluss

# Gedeck bei einem 5-Gang-Menü

