



Csiszár Zsoltné

Étel- és italsor összeállítása

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-n21-30

ÉTELSOR

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

10 fős baráti társaság jelentkezik be jövő hét szombat estére vacsorára. Kollégája megkéri hogy a részükre az összeállított menüsört nézze át, s tegyen javaslatot az esetleges változtatásokra.

Menü:

Lachscrèmesuppe mit Garnelen

Krabbencocktail

Medaillons vom Schwein mit Apfel–Calvados– Sauce, Herzoginkartoffeln und Gemüse

Crème Caramell mit Früchten

Espressokaffee

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Im Inhalt eines Menüs bzw. einer Speisekarte sollen sich der individuelle Charakter und die Leistungsfähigkeit eines Betriebes widerspiegeln. Mit dem – aus dem Französischen abgeleiteten Wort – Menü ist eine Speisefolge aus drei oder Mehr abgestimmten Gerichten in einer konkreten Reihenfolge gemeint. Die klassische französische Menüreihenfolge – aus dem 19. Jahrhundert mit 14 Gängen– ist nicht mehr üblich. Sie bildet jedoch die fachliche Grundlage des heutigen Menüs.

Man unterscheidet drei verschiedene Arten von Menüs:

Grundmenü oder Tagesmenü: ein einfaches Menü, bestehend aus zwei bis drei Gängen.

Erweitertes Menü oder Festmenü: Es besteht aus vier bis sechs Gängen.

Gourmetmenü oder Degustationsmenü: es besteht aus sieben bis zu zehn Gängen. Es ist für Feinschmecker und Genießer und wird in Spitzenrestaurants als Abendmenü häufig mit entsprechender Weinbegleitung angeboten.

Die Portiongrößen werden der Anzahl der Menügänge angepasst.

Fachlich richtige Speisefolge

- Gaumenfreuden, Appetithappen, Mundbissen
- Kalte Vorspeise
- Suppe
- Warme Vorspeise
- Fisch, Meeresfrüchte
- Sorbet/Eisgetränk
- Hauptgang - Fleischgang
- Käse
- Warme Süßspeise
- Kalte Süßspeise
- Kaffee - kleine Näschiereien

Grundsätze zur Menüerstellung

Ein Menü darf keine Aufzählung von Gerichten sein, sondern man soll versuchen, die Speisen appetitanregend zu beschreiben. Bei der Zusammensetzung von Menüs ist es hilfreich, folgende Kriterien zu beachten:

Anlass des Essens	Grundsätzlich soll zwischen privaten, gesellschaftlichen und geschäftlichen Anlässen unterschieden werden. Je nach Anlass und Gästekreis muss auf Essgewohnheiten, Traditionen, Timing und Trends achten.
Verkaufspreis	Preislich sind die Menüs unterschiedlich : Mittagmenü oder Abendmenü, Bankett- oder Cateringmenü.
Gästekreis	Die Speisefolge ist dem Gästekreis - Geschäftsleute, Touristen verschiedener Nationen - und der Zielgruppe - Erwachsene, Jugendliche, Senioren - anzupassen, wobei Essgewohnheiten, besondere Wünsche, religiöse Ansprüche, Diäten usw. zu beachten sind.
Jahreszeit/Tageszeit	Die Gerichte sollen der Jahreszeit angepasst sein, so soll man lieber saisonale Lebensmittel wählen. Die Tageszeit - Mittag oder Abend -

	und die dem Gast zur Verfügung stehende Zeit ist auch sehr wichtig.
Zusammenstellung und Umfang	Bei grösseren Menüs muss man auf den Geschmacksaufbau und auf die Größe der Portionen achten. Die ersten Gerichte in der Menüfolge sollen mild und appetitanregend sein, um dem Gast Geschmack auf die folgenden Gerichte zu machen.
Ausgewogenheit	Der Sättigungsgrad und die Bekömllichkeit sind beim Mittagessen und in den warmen Jahreszeiten schneller bzw. anders erreicht als beim Abendessen oder in den kalten Jahreszeiten.
Keine Wiederholungen	Wiederholungen im Menü sind grundsätzlich zu vermeiden. Dies gilt sowohl für Speisenbegriffe als auch für Zubereitungsarten und Lebensmittel. Spezialmenüs wie z.B. Wild- oder Fischmenüs bilden eine Ausnahme.
Wirtschaftlichkeit	Die Wirtschaftlichkeit beginnt bereits bei der Mengenermittlung, Kalkulation und Preisgestaltung.
Vorhandene Möglichkeiten	Kapazität, Räumliche Voraussetzungen, Ausstattung der Küche und die fachliche Qualifikation der Mitarbeiter in der Küche und im Service müssen berücksichtigt werden.

Lexik

individuell	egyéni
r Charakter	jellemző
widerspiegeln	visszatükröz
abgestimmt	összehangolt
festgelegt	összeállított, meghatározott
r Gang,-:e	fogás
bilden	képez
fachlich	szakmai
e Grundlage	alap
unterscheiden	megkülönböztet
s Tagesmenü	napi menü

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

besteht aus	áll valamiből
erweitert	bővített
s Festmenü	ünnepi menü
s Gourmetmenü	ínyenc menü
s Degustationsmenü	borkóstoláshoz tálalt menü
r Feinschmecker	ínyenc
s Spitzenrestaurant	csúcsétterem
e Weinbegleitung	bor kíséretében
e Portiongröße	adag nagysága
anpassen	igazítani,
e Speisefolge	ételsor
Gaumenfreunden, Appetithappen, Mundbissen	étvágyfalat
Näscherei	nassolnivaló
e Aufzählung	felsorolás
appetitanregend	étvágykeltő
e Zusammensetzung	összeállítás
e Kriterie	szempont
beachten	figyelembe vesz
r Anlass	alkalom, esemény
privat	magán
gesellschaftlich	társasági
geschäftlich	üzleti
r Gästekreis	vendégkör
e Essgewohnheit	étkezési szokás
achten auf +A	figyelni valamire
e Tradition	hagyomány

r Verkaufspreis	eladási ár
e Geschäftsleute	üzletember
e Erwachsene	felnőtt
e Jugendliche	fiatal
r Senior	idős ember
religös	vallási
r Wunsch	óhaj
e Jahreszeit	évszak
e Tageszeit	napszak
zur Verfügung stehend	rendelkezésre álló
r Umfang	terjedelem
e Geschmacksaufbau	ízfelépítés
mild	enyhe
r Geschmack	íz
e Sättigung	telítés
e Bekömmlichkeit	emészthetőség
erreichen	elér
vermeiden	kerül
r Speisenbegriff	étel elnevezése
e Zubereitungsart	elkészítési mód
e Ausnahme	kivétel
vorhanden	meglévő
e Möglichekeit	lehetőség
e Wirtschaftlichkeit	gazdaságosság
e Mengenerchnung	mennyiség számítása
e Preisgestaltung	árképzés

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

räumlich	helyiségeket illető
e Ausstattung	kialakítás, felszereltség
e Qualifikation	képzettség
fachlich	szakmai

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Tanulmányozza át az ön üzletében kínált menüket?

Kérdezze meg, hogy milyen szempontokat vesznek figyelembe az ételsorok összeállításánál!

Állítson össze az üzlet kínálata alapján tetszőleges alkalmakra (osztálytalálkozó, esküvő, baráti összejövetel stb.), különböző típusú ételsorokat!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK**1. feladat**

Párosítsa a fogalmakat a meghatározásokkal!

Grundmenü oder Tagesmenü:

Erweitertes Menü oder Festmenü:

Gourmetmenü oder Degustationsmenü:

a.) Es esteht aus vier bis sechs Gängen.

b.) Es besteht aus siebein bis zu zehn Gängen. Es ist für Feinschmecker und Genießer.

c.) Ein einfaches Menü, bestehend aus zwei bis drei Gängen.

2. feladat

Tegye megfelelő sorrendbe az összekeveredett ételcsoportokat!

Kalte Vorspeise

Käse

Warme Vorspeise

Gaumenfreuden, Appetithappen, Mundbissen

Fisch, Meeresfrüchte

Suppe

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Hauptgang – Fleischgang

Sorbet/Eisgetränk

Kalte Süßspeise

Kaffee – kleine Näschereien

Warme Süßspeise

MUNKANYAG

3. feladat

Sorolja fel a menü összeállítás szempontjait!

MUNKANYAG

4. feladat

Egészítse ki a táblázatot a felsorolt kifejezésekkel!

Anlass des Essens	
Verkaufspreis	
Gästekreis	
Jahreszeit/Tageszeit	
Zusammenstellung und Umfang	
Ausgewogenheit	
Keine Wiederholungen	
Wirtschaftlichkeit	
Vorhandene Möglichkeiten	

teuer, Mengenermittlung, geschäftlich, billig, Größe der Portionen, Kapazität, Bekömmlichkeit, Räumliche Voraussetzungen, privat, Ausstattung der Küche, verschiedene Speisenbegriffe, Preisgestaltung, Jugendliche, Abendessen, verschiedene Zubereitungsarten, verschiedene Lebensmittel, saisonale Lebensmittel, Senioren, Mittagessen, gesellschaftlich, Geschäftsleute, Touristen, Erwachsene, Kinder, Kalkulation, Sättigungsgrad

5. feladat

Párosítsa össze a kifejezéseket jelentésükkel!

r Gang, -:e	ételsor
s Tagesmenü	ünnepi menü
besteht aus	magán
s Festmenü	napi menü
e Portiongröße	étkezési szokás
e Speisefolge	fogás
appetitanregend	társasági

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

e Zusammensetzung alkalom, esemény

r Anlass összeállítás

privat áll valamiből

gesellschaftlich üzleti

geschäftlich étvágykeltő

r Gästekreis vendégkör

e Essgewohnheit adag nagysága

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Grundmenü oder Tagesmenü: Ein einfaches Menü, bestehend aus zwei bis drei Gängen.

Erweitertes Menü oder Festmenü: Es besteht aus vier bis sechs Gängen.

Gourmetmenü oder Degustationsmenü: Es besteht aus sieben bis zu zehn Gängen. Es ist für Feinschmecker und Genießer.

2. feladat

- Gaumenfreuden, Appetithappen, Mundbissen
- Kalte Vorspeise
- Suppe
- Warme Vorspeise
- Fisch, Meeresfrüchte
- Sorbet/Eisgetränk
- Hauptgang - Fleischgang
- Käse
- Warme Süßspeise
- Kalte Süßspeise
- Kaffee - kleine Näschiereien
-

3. feladat

Anlass des Essens, Wirtschaftlichkeit, Tages- und Jahreszeit, Keine Wiederholungen, Gätekreis, Verkaufspreis, Ausgewogenheit, Umfang

4. feladat

Anlass des Essens	privat, gesellschaftlich, geschäftlich
Verkaufspreis	billig, teuer
Gästekreis	Geschäftsleute, Touristen, Erwachsene, Kinder, Jugendliche, Senioren
Jahreszeit/Tageszeit	saisonale Lebensmittel, Mittagessen, Abendessen
Zusammenstellung und Umfang	Größe der Portionen

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Ausgewogenheit	Sättigungsgrad, Bekömllichkeit
Keine Wiederholungen	verschiedene Speisenbegriffe, verschiedene Zubereitungsarten, verschiedene Lebensmittel
Wirtschaftlichkeit	Mengenberechnung, Kalkulation, Preisgestaltung.
Vorhandene Möglichkeiten	Kapazität, Räumliche Voraussetzungen, Ausstattung der Küche

5. feladat

r Gang,-:e	fogás
s Tagesmenü	napi menü
besteht aus	áll valamiből
s Festmenü	ünnepi menü
e Portiongröße	adag nagysága
e Speisefolge	ételsor
appetitanregend	étvágykeltő
e Zusammensetzung	összeállítás
r Anlass	alkalom, esemény
privat	magán
gesellschaftlich	társasági
geschäftlich	üzleti
r Gästekreis	vendégkör
e Essgewohnheit	étkezési szokás

MENÜFAJTÁK

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az üzlet vezetője megkéri Ön és kollégáját, hogy 10–12 éves gyermekek részére ebédet állítsanak össze három fogásos ételsorokkal. Készítsenek több variációt, hogy több választási lehetőségük legyen!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Je nach Jahreszeit und nach Gästekreis werden zusätzlich verschiedene Menüarten angeboten.

Spezialmenüs

Je nach Jahreszeit uns zu besonderen Festtagen werden spezielle Menüs Angeboten.

Feiertagsmenüs	Saisonmenüs	Festmenüs
Bei Festtagen erfolgt die Speisewahl nach ländersübleicher Tradition. Beispiele sind: Ostermenüs, Weihnachtsmenüs.	In Restaurants werden der Jahreszeit entsprechende Spezialitätenmenüs angeboten, wie Frühlings- Fisch- oder Spargelmenüs oder Jagdmenüs während Wildwochen usw.	Festmenüs werden zu besonderen Anlässen angeboten. Anlässe für Festmenüs sind Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern usw.

Kindermenüs



1. ábra.

Für Kinder bis 12 Jahre sind die Nährwerte zu reduzieren, und auf die typische Essgewohnheiten ist zu achten. Daher ist eine eigene Kinderkarte zu empfehlen. Die Kinderkarte kann mit Comicfiguren oder anderen Motiven figurieren. Die Speisen können nach Märchenfiguren oder anderen lustigen Figuren benannt werden.



2. ábra.

Cool für Kids:

- Klare Suppen mit Einlage
- Gemüsesuppen
- Pastagerichte
- Gebackene Schnitzel oder panierte Fische
- Risotto
- Pommes frites
- Süßspeisen und Eiscremen

Nix für Kids:

- Große Fleischbraten oder ganze Fische
- Wildgerichte
- Stark marinierte oder geräucherte Speisen
- Innereien
- Krustentiere
- Stark gewürzte, scharfe oder alkoholhaltige Gerichte

Seniorenmenüs



3. ábra.

Bei älteren Gästen ist auf eine abwechslungsreiche, leicht verdauliche und eiweißreichere Kost zu richten. Menüs mit drei Gängen und kleinere Portionen sollen bevorzugt werden. Bitte vermeiden Sie schwer verdauliche, fette Gerichte. Bieten Sie lieber kleinere Portionen, weich gekochte Speisen ohne Knochen oder Gräten. Empfehlen Sie eher bekömmliche und bekannte Gerichte.

Lexik

e Speisewahl	étel választása
landesüblich	területre jellemző
entsprechend	megfelelő
s Spargelmenü	spárga menü
e Wildwoche	vadász hét
e Firmenfeier,-n	céges ünnep
r Nährwert	tápérték
reduzieren	csökkent
e Comicfigur	rajzfilmfigura
e Märchenfigur	mesfigura
lustig	vidám
benennen	elnevezni
cool	szuper
klar	híg
e Einlage	levesbetét
r Pastagericht	tésztaétel

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

gebacken	sült
r Schnitzel	szelet hús
s Fleischbraten	sült hús
s Wildgericht	vadétel
e Innerei	belsőség
geräuchert	füstölt
mariniert	marinált
s Krustentier	rákféle
gewürzt	fűszerezett
scharf	erős
alkoholhaltig	alkoholtartalmú
abwechslungreich	változatos
leicht	könnyű
verdaulich	emészthető
eisweißreich	fehérjében gazdag
bevorzugen	előnyben részesít
fett	zsíros
gekocht	főtt
r Knochen	csont
r Gräten	szálka
bekömmlich	emészthető
bekannt	ismert

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Hasonlítsa össze az üzletben összeállított menüket, határozza meg, hogy mely vendégeknek adná.

Írjon menükártyát is az üzletében látott szempontok szerint, vegye figyelembe a formai szempontokat is!

MUNKANYELV

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Párosítsa a kifejezéseket jelentésükkel!

e Firmenfeier	tápérték
r Nährwert	szuper
reduzieren	céges ünnep
e Märchenfigur	híg
lustig	tésztaétel
cool	belsőség
klar	mesefigura
r Pastagericht	vadétel
s Fleischbraten	vidám
s Wildgericht	sült hús
e Innerei	csökkent
geräuchert	zsíros
gewürzt	változatos
scharf	füstölt
abwechslungreich	fűszerezett
leicht	csont
verdaulich	emészthető
fett	erős
gekocht	emészthető
r Knochen	könnyű
r Gräten	ismert

bekömlich

fótt

bekannt

szálka

2. feladat

Mely ételeket kínálná gyerekeknek? Válassza ki a megfelelőeket a felsoroltak közül!

- Wildgerichte
- Klare Suppen mit Einlage
- Pastagericht
- Stark marinierte oder geräucherte Speisen
- Gebackene Schnitzel oder panierte Fische
- Pommes frites
- Stark gewürzte, scharfe oder alkoholhaltige Gerichte
- Risotto
- Krustentiere
- Gemüsesuppen
- Große Fleischbraten oder ganze Fische
- Innereien
- Süßspeisen und Eiscremen

3. feladat

Az alábbi meghatározások melyik menüre jellemzőek?

Kindermenü

Seniorenmenü

Festmenü

Vegetarischmenü

- a.) Werden leicht verdauliche Speisen ohne Knochen und Gräten an älteren Gästen angeboten.
- b.) 4 bis 6 Gänge werden zu besonderen Anlässen, wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage angeboten.
- c.) Speisen ohne Fleisch werden zusammengestellt.
- d.) Die Speisefolge enthält Schnitzel, Pastagerichte und Süßspeisen, die die kleine Gäste besonders gerne essen.

MEGOLDÁSOK

1. feladat

e Firmenfeier	céges ünnep
r Nährwert	tápérték
reduzieren	csökkent
e Märchenfigur	mesefigura
lustig	vidám
cool	szuper
klar	híg
r Pastagericht	tésztaétel
s Fleischbraten	sült hús
s Wildgericht	vadétel
e Innerei	belsőség
geräuchert	füstölt
gewürzt	fűszerezett
scharf	erős
abwechslungsreich	változatos
leicht	könnyű
verdaulich	emészthető
fett	zsíros
gekocht	főtt
r Knochen	csont
r Gräten	szálka
bekömllich	

bekannt

ismert

2.feladat

Gut für für Kinder:

- Klare Suppen mit Einlage
- Gemüsesuppen
- Pastagerichte
- Gebackene Schnitzel oder panierte Fische
- Risotto
- Pommes frites
- Süßspeisen und Eiscremen

3.feladat

Kindermenü: Die Speisefolge enthält Schnitzel, Pastagerichte und Süßspeisen, die die kleine Gäste besonders gerne essen.

Seniorenmenü: Werden leicht verdauliche Speisen ohne Knochen und Gräten an älteren Gästen angeboten.

Festmenü: 4 bis 6 Gänge werden zu besonderen Anlässen, wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage angeboten.

Vegetarischmenü : Speisen ohne Fleisch werden zusammengestellt.

MENÜAJÁNLATOK

ESETFELVETÉS- MUNKAHELYZET

Egyik törzsvendégük telefonon keresi meg Önöket, hogy a holnap utáni üzleti ebédjükre ételsorra ajánlatot kérjen. Kéri, hogy sertéshús ne szerepeljen a menüben. Adjon számára három fogásos ajánlatot a **Stadthotel Münster étlapja** alapján.

Suppen:

Asiatische Zitronengrassuppe	4,80 €
Rinderkraftbrühe „Royal“	4,40 €
Schaumsüppchen von Roten Linsen	4,60 €
Brokkolisuppe	4,80 €
Zwiebelsuppe	4,40 €
Kartoffelsuppe mit Mettendchen	5,20 €
Gazpacho	4,40 €
Geflügelrahm mit Safran und gebackene Porreestreifen	5,80 €
Tomatensuppe	4,40 €
Lachscrèmesuppe mit Garnelen	6,20 €
Maiscrèmesuppe	4,40 €
Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit geräucherten Forellensteifen	6,80 €

Kalte Vorspeisen:

Krabbencocktail	8,70 €
Carpaccio vom Rind	11,40 €
Ruccola Salat mit getrockneten Tomaten und	7,20 €

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Pinienkernen

Salat von Riesengarnelen mit Tomaten und
grünem Spargel (saisonal) 13,70 €

Tomaten Mozzarella mit Pesto 7,50 €

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce 8,40 €

Lachsroulade mit Frischkäse im Crêpe 8,70 €

Hauptgänge:

Zanderfilet an Pimento-Vinaigrette, Herzoginkartoffeln
und Paprikagemüse 14,80 €

Entenbrust in der Honigkruste an Portweinjus,
tourniertes Gemüse und Kartoffelgratin 17,50 €

Kalbsschnitzel an Champignonrahm und
grünen Nudeln 14,00 €

Zwiebelsteak mit Röstkartoffeln und Salat 12,50 €

Lammrücken im Pestomantel, Zucchini-
gemüse und Kartoffelecken 21,10 €

Welsfilet mit Wurzelgemüse und
Butterkartoffeln an Meeretichsauce 18,70 €

Rinderbraten mit Gemüse und Krokette
n 12,50 €

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Salat
und Butterreis 19,50 €

Putenbraten in Rahmsauce, Brokkoli und
Spätzle 11,50 €

Medaillons vom Schwein mit Apfel-Calvados-
Sauce, Herzoginkartoffeln und Gemüse 17,80 €

Tournedos vom Rinderfilet an Pfifferlingrahm,
24 23,00 €

Röstitälern und Salat

Filetspitzen vom Schwein in Paprikarahm, 14,50 €

Bandnudeln und Salat

Putenschnitzel in Curryrahm, Reis und Salat 12,50 €

Dessert:

Zweierlei Mousse au Chokolade 6,50 €

Herrencrème 4,50 €

Joghurtterrine an Fruchtmarm 6,50 €

Grießflammerie mit Kirschen 4,50 €

Vanille-Joghurt-Parfait an Mangosauce 6,50 €

Crème Caramell mit Früchten 5,20 €

Mandelcrème mit Kirschen 4,00 €

Orangen-Quarkcreme 5,50 €

Beerengrütze mit Rahmeis 4,70 €

Schokoladenpudding mit Vanillesauce 4,00 €

Obstsalat mit Marsala 5,20 €

Um einen einwandfreien und optimalen Ablauf zu gewährleisten bitten wir Sie ein einheitliches Menü auszuwählen.

<hr/> <hr/> <hr/>

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Lexik

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

e Bandnudel,-n	metélt tészta
e Beer,-n	bogyó
r Butterreis	vajrizs
e Crêpe,-s	palacsinta
r Dill	kapor
e Entenbrust,-e	kacsamell
s Fruchtmark	gyümölcsvelő
e Frucht,-:e	gyümölcs
gebacken	sült
s Geflügel,-	szárnyas
geräuchert	füstölt
getrocknet	szárított
e Grütze,-n	kocsonya, zselé
r Hauptgang,-:e	főfogás
r Herzoginkartoffel,-n	hercegnőburgonya
e Honigkruste,-n	mézes bevonat, „köpeny”
e Joghurterrine	joghurt terin
s Kalbsschnitzel,-	borjúszelet
e Kirsche,-n	cseresznye
e Kraftbrühe,-n	erőleves
r Lachs,-e	lazac
e Lammrücken,-	báránygerinc
e Linse,-n	lencse
r Mais,-e	kukorica
e Mandelcrème	mandulakrém
Medaillons vom Schwein	sertés szűzérme

e Meeretichsauce,-n	tormamártás
e Nudel,-n	tészta
r Obstsalat,-e	gyümölcssaláta
e Petersilienwurzel,-n	petrezselyemgyökér
r Pfifferling,-e	rókagomba
r Pinienkern,-e	fenyőmag
r Porreestreifen,-	póréhagyma csíkok
s Putenbraten,-	pulykasült
s Putenschnitzel,-	pulykaszelet
e Quarkcreme	túrókrém
e Riesengarnele,-n	óriásgarnéla
s Rind,-er	marha
s Rinderbraten,-	marhasült
r Röstkartoffel,-n	pirított burgonya
r Schaum,-e	hab
r Senf,-	mustár
e Spätzle	galuska
tourniert	díszített
e Vorspeise,-n	előétel
s Zanderfilet,-s	fogasfilé
s Zitronengrass	citromfű
zweierlei	kétfajta

Menüajánlat:

- Rinderkraftbrühe „Royal“
- Putenschnitzel in Curryrahm, Reis und Salat
- Obstsalat mit Marsala
- Kaffee

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Gyűjtse össze a vendéglátó egységben, ahol Ön dolgozik, összeállított menüsorokat!

Állítson össze a szakmai szempontoknak megfelelően tetszőlegeskülönböző alkalmakra (pl. névnap, szilveszter, anyák napja stb.) menüsorokat!

Állítson össze három fogásos napi menüket különböző vendégkör részére!

MUNKANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

a.) Olvassa el a telefonos beszélgetést,

- Guten Tag, Restaurant „ Zum Goldener Lamm”
- Guten Tag, ich bin Frau König, möchte unsere Geschäftspartner zu Mittag einladen. Geht das heute noch?
- Natürlich Frau König. Und haben Sie vielleicht etwas Konkretes, was Sie gerne speisen möchten?
- Eigentlich nicht. Das Essen sollte eher leicht sein und unsere Partner essen gerne Fisch.
- Für wie viele Personen?
- Für sechs Personen. Wir sind gegen 13 Uhr da.
- Ich verstehe, Seien Sie beruhigt, es wird alles in Ordnung sein. Ich habe alles notiert, danke für die Reservierung. Auf Wiederhören Frau König.
- Danke, auf Wiederhören.

b.) Töltse ki az információs lapot!

Name des Gastes			
Zeitpunkt:	Tag:	Uhrzeit:	
Personenzahl:			
Mahlzeit	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Gästewünsche:			

c.) Állítson össze a Stadthtel Münster étlapja alapján a megrendelő kérésének megfelelő menüsört!

Menüvorschlag:

2. feladat

Az alábbi telefonbeszélgetést páros munka során variálja a megadott szituációk segítségével! Több megoldás lehetséges!

- Guten Tag, Bierhaus „ Zum Kastanienbaum”
- Guten Tag, ich bin Herr Rieder, möchte unsere Geschäftspartner zu Abend einladen. Geht das heute noch?
- Natürlich Herr Rieder. Und haben Sie vielleicht etwas vorgestellt, was Sie gerne speisen möchten?
- Eigentlich nicht. Das Essen sollte eher leicht sein und unsere Partner essen gerne Spezialitäten.
- Für wie viele Personen?
- Für vier Personen. Wir sind gegen 19 Uhr da.
- Ich verstehe, Seien Sie beruhigt, es wird alles in Ordnung sein. Ich habe alles notiert, danke für die Reservierung. Auf Wiederhören Herr Rieder.
- Danke, auf Wiederhören.

Situationen:

- Wir möchten keine Suppe und mögen Geflügelgerichte.
- Mein Mann mag Mehlspeisen sehr.
- Die Kinder essen Fische nicht gern.
- Ich muss Diät halten, so darf ich keine schwere Speisen essen.

3. feladat

A menükártyán összekeveredtek a fogások, tegye őket helyes sorrendbe!

Menü A

Rinderkraftbrühe "Gärtnerin" mit feinen Gemüsestreifen und Eiernudeln

Variation von Blattsalaten mit Kräuterdressing und gegrillten Putensteifen

Gekühltes Beerenkompott mit Vanilleeis und einen Schuss Eierlikör

Saftiger Schweinenackbraten in Champignonsrahmsöße, dazu Petersilienkaroffeln und ein gemischter Salatteller mit Sauce Vinaigrette

Menü B

Dialog von roter und grüner Grütze mit Bourbonvanilleeis, garniert mit Sahne und Früchten

Hühnerconsommé "Royale" mit feinem Eierstich und Gemüsejuliennes

Spalten von der Galiamelone mit mild geräuchertem Schinken an kleiner Salatgarnitur

Schweinsmedaillons vom Grill geschmorter Rinderbraten mit frischen Rahmchampignons und Sauce Hollandaise, dazu Blumenkohl, Markerbsen, frische Karottenspalten, gratinierte Tomate, gebackene Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln

Menü C

Karotten-Sellerie_Süppchen mit feiner Kerbelsahne

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an jahreszeitlichem Salat in Honigvinaigrette
Duett von Bayrischcreme und Waldfruchtparfait an Apricosensauce und Fruchtbouquet
Roulade vom schweinefilet, gefüllt mit Räucherschinken und Brokkoli auf leichter Joghurt-
Kräuter_Velouté, dazu sautiertes Wok-Gemüse und frittierte kartoffelspalten*

Menü D

*Tomatenconsommé mit Grießnocken und Schinkenstreifen
Mandarinen-Joghurt-Terrine an frischem Fruchtsalat mit Himbeersoße
Gegrillter Puten-Sate-Spieß auf Paprika-Zwiebel-Relish mit Sauce Aioli
Duett von Lachs und Riesengarnele auf Blattspinat mit Krustentiersauce, dazu
Butterkartoffeln, Kräuterreis und marktfrische Salate
Geschwenkte Austernpilze an Blattsalat der Saison mit Frenchdressing*

Menü E

Waldpilzconsommé mit Lauchstreifen

*Cocktail von verschiedenen Salaten mit Eismeerschrimps und gehobelten Parmesanspänen,
dazu Lemoncellovinaigrette und Stangenweißbrot*

Frisches Limonensorbet mit Minze und Prosecco im Glas serviert

Gebratenes Doradenfilet an Gemüsereistimbal mit Safransauce

*Kalbsmedaillons im Speckmantel auf heller Pfeffersauce mit geschwenkten Cahmpignons,
dazu sautierte Möhrenspalten und gebackene Herzoginkartoffeln*

4. feladat

A menü összeállításánál néhány szakmai hiba történt, tegyen javaslatot a javításra!

Bunte Gemüseterrine im Crépemantel an mariniertem Salatbouquet in Kräutervinaigrette

Kartoffelcremesuppe mit Schmandsahne und Gurkenstreifen

Geschmorte Rindsroulade mit Speck-Gurken-Füllung und Rotweinsöße, dazu Apfelrotkraut und gebratene Kartoffelklöße

Bourbonvanilleeis mit Schlagsahne und heißen Rumkirschen, garniert mit Hohlhippe und Früchten

5. feladat

Az alábbi menüt milyen alkalomra, kiknek, mikor ajánlaná?

Menü A

Trio von Tomate, Mozzarella und Gurke mit Parmaschinken an Ruccolasalat in Balsamicovinaigrette mit gerösteten Pinienkernen

Gemüserahmsuppe mit Backerbsen

Putenröllchen im Speckmantel gefüllt mit grünem Spargel und Käse

Jungschweintrüben an Zwiebelsoße dazu bunte Gemüseauswahl und Butterkartoffeln

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Birne "Helene" – Vanilleeis mit gefächerter Williamsbirne, Heißer Schokolade und Schlagsahne

Menü B

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Siessee mit Blattsalaten und Sahnemeerrettich, dazu Baguett

Straßburger Zwiebelsuppe mit Croutons

Lammkeule mit Kräutern geschmort, dazu geschwenkte Speckbohnen, Buttermörchen, Salzkartoffeln und gebackene Rösti

Vanilleeis mit schokoladensauce, Kiwi-Stachelbeergrütze, Krokant und Sahne

	Jahreszeit	Tageszeit	Anlaß	Gästekreis
Menü A				
Menü B				

6. feladat

Keresse meg az alábbi menüsorban vastagon szedett kifejezések jelentését!

*Gekühlte Crêperöllchen mit Räucherlachs und Schinken **gefüllt** an kleinem Kartoffelpuffer mit Preiselbeersahne*

Rinderkraftbrühe "Celestine" mit feinen Pfannkuchenstreifen

Poulardenbrustfilet mit **Spinatfüllung** auf Kräutersauce, Filetspitzen vom Schwein mit Steinchampignon in Rahmsauce, dazu Butterreis und ein **knackiger** Salatteller mit Frenchdressing

*Crème "Kir Royal" Champagnercreme im Glas serviert mit frischer Casissahne und **Fruchtgarnitur***

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

7. feladat

Milyen alapanyagokat használtak fel a menü készítésénél? Töltse ki a táblázatot!

Menü A

Variation von norweger Räucherlachs, Forellenfilet und Buttermakrele an marinierten Blattsalaten mit Honig-Senf-Sauce und gebuttertem Baguette

Rahmsüppchen von gartenkräutern mit Buttercroutons und Kresse

Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce mit mandelbrokkoli und Kartoffelschupfnudeln

Duett von weißem Schokoladenmousse und Erdbeerrahmeis mit frischen Früchten garniert

Fische	
Gemüse	
Fleisch	
Obst	
Milchprodukte	

Menü B

Badische Fleischpastete mit Cumberlandsoße an Waldorfsalat

Rahmsüppchen vom "Exteraner" Hahn mit Brandteigbällchen

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef auf geschwenktem Mangold mit Kerbelvelouté

Hirschkalbskeule "Hubertus" in Wacholderrehmsoße mit Pfifferlingen und Stockschwämmchen, dazu Apfelrotkraut, Pfirsich mit Preiselbeeren, Eierspätzle und Butterkartoffeln

Mousse á l'orange auf Waldfruchtspiegel mit Sahne und Früchten garniert

Fische	
Gemüse	
Fleisch	

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Obst	
Milchprodukte	

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

- Guten Tag, Restaurant „ Zum Goldener Lamm”
- Guten Tag, ich bin Frau König, möchte unsere Geschäftspartner zu Mittag einladen. Geht das heute noch?
- Natürlich Frau König. Und haben Sie vielleicht etwas Konkretes, was Sie gerne speisen möchten?
- Eigentlich nicht. Das Essen sollte eher leicht sein und unsere Partner essen gerne Fisch.
- Für wie viele Personen?
- Für sechs Personen. Wir sind gegen 13 Uhr da.
- Ich verstehe, Seien Sie beruhigt, es wird alles in Ordnung sein. Ich habe alles notiert, danke für die Reservierung. Auf Wiederhören Frau König.
- Danke, auf Wiederhören.

b.) Töltse ki az információs lapot!

Name des Gastes	Frau König		
Zeitpunkt:	Tag:	Uhrzeit: 13 Uhr	
Personenzahl:	Sechs Personen		
Mahlzeit	Frühstück	<u>Mittagessen</u>	Abendessen
Gästewünsche:	leichte Fischspeise		

c.) Állítson össze a Stadthtel Münster étlapja alapján a megrendelő kérésének megfelelő menüsört! Több megoldás lehetséges.

Menüvorschlag:

- Brokkolisuppe
- Welsfilet mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln an Meeretichsauce
- Mandelcrème mit Kirschen
- Kaffee

2. feladat

- Guten **Abend, Bierhaus „ Zum Rathaus“**
- Guten **Abend**, ich bin Frau **Hoffmann**, möchte **mit meine Familie morgen bei Ihnen zu Mittag essen.**
- Natürlich Frau **Hoffmann**. Und haben Sie vielleicht etwas Konkretes, was Sie gerne speisen möchten?
- Eigentlich nicht, aber **mein Mann mag Mehlspeisen sehr.**
- **Unser Filetspitzen vom Schwein in Paprikarahm, Bandnudeln und Salat z.B. ist hervorragend.**
- **Das klingt gut.**
- Für wie viele Personen?
- Für **vier** Personen. Wir sind gegen **12 Uhr** da.
- Ich verstehe, Seien Sie beruhigt, es wird alles in Ordnung sein. Ich habe alles notiert, danke für die Reservierung. Auf Wiederhören Frau König.
- Danke, auf Wiederhören.

Situationen:

- Wir möchten keine Suppe und mögen Geflügelgerichte.
- **Mein Mann mag Mehlspeisen sehr.**
- Die Kinder essen Fische nicht gern.
- Ich muss Diät halten, so darf ich keine schwere Speisen essen.

3. feladat

Menü A

Variation von Blattsalaten mit Kräuterdressing und gegrillten Putensteifen

Rinderkraftbrühe "Gärtnerin" mit feinen Gemüsestreifen und Eiernudeln

Saftiger Schweinenackbraten in Champignonsrahmsoße, dazu Petersilienkaroffeln und ein gemischter Salatteller mit Sauce Vinaigrette

Gekühltes Beerenkompott mit Vanilleeis und einen Schuss Eierlikör

Menü B

Spalten von der Galiamelone mit mild geräuchertem Schinken an kleiner Salatgarnitur

Hühnerconsommé "Royale" mit feinem Eierstich und Gemüsejuliennes

Schweinsmedaillons vom Grill geschmorter Rinderbraten mit frischen Rahmchampignons und Sauce Hollandaise, dazu Blumenkohl, Markerbsen, frische Karottenspalten, gratinierte Tomate, gebackene Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln

Dialog von roter und grüner Grütze mit Bourbonvanilleeis, garniert mit Sahne und Früchten

Menü C

Karotten-Sellerie-Süppchen mit feiner Kerbelsahne

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an jahreszeitlichem Salat in Honigvinaigrette

Roulade vom schweinefilet, gefüllt mit Räucherschinken und Brokkoli auf leichter Joghurt-Kräuter-Velouté, dazu sautiertes Wok-Gemüse und frittierte kartoffelspalten

Duett von Bayrischcreme und Waldfruchtparfait an Apricosensauce und Fruchtbouquet

Menü D

Geschwenkte Austernpilze an Blattsalat der Saison mit Frenchdressing

Tomatenconsommé mit Grießnocken und Schinkenstreifen

Gegrillter Puten-Sate-Spieß auf Paprika-Zwiebel-Relish mit Sauce Aioli

Duett von Lachs und Riesengarnele auf Blattspinat mit Krustentiersauce, dazu Butterkartoffeln, Kräuterreis und marktfrische Salate

Mandarinen-Joghurt-Terrine an frischem Fruchtsalat mit Himbeersoße

Menü E

Cocktail von verschiedenen Salaten mit Eismeerschrimps und gehobelten Parmesanspänen, dazu Lemoncellovinaigrette und Stangenweißbrot

Waldpilzconsommé mit Lauchstreifen

Gebratenes Doradenfilet an Gemüsereistimbal mit Safransauce

Kalbsmedaillons im Speckmantel auf heller Pfeffersauce mit geschwenkten Cahmpignons, dazu sautierte Möhrenspalten und gebackene Herzoginkartoffeln

Frisches Limonensorbet mit Minze und Proseco im Glas serviert

4. feladat

Bunte Gemüseterrine im Crépemantel an mariniertem Salatbouquet in Kräutervinaigrette

Kartoffelcremesuppe mit Schmandsahne und Gurkenstreifen

Geschmorte Rindsroulade mit Speck-Gurken-Füllung und Rotweinsöße, dazu Apfelrotkraut und gebratene Kartoffelklöße

ÉTEL-ÉS ÉS ITALSOR ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Bourbonvanilleeis mit Schlagsahne und heißen Rumkirschen, garniert mit Hohlhippe und Früchten

Hiba: alapanyagok ismétlődnek

Kartoffelcremesuppe – Dessert auch mit schlagsahne

Kartoffelsuppe mit Gurkenstreifen – Rindsroulade mit Gurken

5. feladat

	Jahreszeit	Tageszeit	Anlaß	Gästekreis
Menü A	Frühling, Sommer	Mittagessen	Klassentreffen	Jugendliche, ältere Leute
Menü B	Frühling, März–April	Mittagessen	Ostern	Familienkreis

6. feladat

gekühlt	lehűtött
Räucherlachs	fűstölt lazac
gefüllt	töltött
Rinderkraftbrühe	erőleves marhahúsból
Poulardenbrustfilet	csirkemellfilé
Spinatfüllung	spenótos töltelék
knackig	ropogós
Fruchtgarnitur	gyümölcsös díszítéssel

7. feladat

Menü A

Fische	Räucherlachs, Forellenfilet, Buttermakrele
Gemüse	Blattsalate, Kartoffel
Fleisch	Entenbrust
Obst	Erdbeer, Orangen

Milchprodukte	Butter, Rham (Sahne)
---------------	----------------------

Menü B

Fische	-
Gemüse	Kartoffel, Rotkraut, Pfifferling,
Fleisch	Roastbeaf, Hahn, Hirschkalb
Obst	Wacholder, Pfirsich, Preiselbeer, Apfel
Milchprodukte	Rahm, (Sahne)

MUNKKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Roswitha Macher–Andrea Staltner–Elfride Derflinger–Sylvia Pehak–Eduard Mitsche–Peter Frischer: Küche, Trauner Verlag, 2008.

Heinz Lenger–René Lenger–Wilhelm Gutmayer–Hans Stickler–Rudi Wolfschlukner: Einführung in Servieren, Trauner Verlag, 2006.

Burri Rainer–Eltschinger Bruno–Thomas–Honaer Patrik– Koke Wolfgang– Lämmler Leni–Maissurow Peter– Srucki Andreas–Wyss Jörg: Service–Lehrbuch, Verlag Gastrosuisse

www.stadthotel-muenster.de 2010.09.05.

www.hotel-freihof.de 2010.09.05.

A(z) 1470-06 modul n21-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 02 1000 00 00	Pincér
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

MUNKANYELV

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató