



CHRISTOPH B. FUCHS

Catering Verschiedene Darreichungsformen

Die am meisten verbreiteten Darreichungsformen von Speisen und Getränken bieten unterschiedliche Vor- und Nachteile. Bei der Planung eines Anlasses ist es wichtig, diese Unterschiede zu kennen und je nach den gegebenen Anforderungen die ideale Form zu wählen. Mit diesem Kommunikations-Tipp erhalten Sie eine kleine alphabetisch geordnete Übersicht über die gebräuchlichsten Darreichungsformen im Catering.

Ein **Apéritif**, als Kurzform vor allem in der Schweiz auch **Apéro** genannt, ist ein appetitanregendes und meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und den Gaumen auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. Meistens werden zum Apéritif kleine Appetithäppchen oder Knabbergebäck gereicht, z. B. Pistazien, Oliven, so dass das Wort Apéritif auch das Getränk in Verbindung mit den gereichten Kleinigkeiten bezeichnet. Ein **Stehapéro** zeichnet sich dadurch aus, dass diesen alle Teilnehmenden im Stehen einnehmen.

Ein **Bankett** oder Festessen ist eine Mahlzeit im feierlichen Rahmen. Die Kleiderordnung ist eher konservativ. Üblich sind ein Auftakt mit Champagner (Sektempfang) und anschliessend ein Festessen mit mehreren Gängen. Das Essen im Bankett kann aber ebenso in Buffetform stattfinden.

Das **Buffet** ist eine besondere Art der Speisenpräsentation. Statt der herkömmlichen Menüfolge wie Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, welche am Tisch des Gastes serviert wird, werden bei einem Buffet alle Speisen gleichzeitig auf einem separaten Tisch aufgetragen und ansprechend arrangiert. Der Gast kann sich seinen Vorlieben entsprechend selbst bedienen. Man unterscheidet zwischen kalten Buffets, auf denen hauptsächlich Käse-, Wurst- und Fischplatten, Salate, Backwaren und Butter sowie kleinere kalte Speisen und verschiedene Desserts angeboten werden. Warme Buffets halten neben den genannten Bestandteilen auch Suppen, verschiedene Fleisch- und Fischgerichte sowie unterschiedliche Beilagen bereit. Wird das Buffet im Stehen gegessen, spricht man von einem **Flying Dinner** oder einem **Walking Dinner**.

Eine **Stehparty**, die nachmittags stattfindet, nennt man **Cocktailparty**. Die Party kann in Privaträumen stattfinden, aber auch in einer Hotel-Lounge oder einer Galerie. Der Name ist abgeleitet von den servierten Cocktails. Es werden aber auch Wein und nicht alkoholische Getränke angeboten, üblicherweise aber kein Bier und keine Spirituosen. Dazu gibt es in jedem Fall kleine Appetithäppchen.

Die Standarddauer einer **Cocktailparty** beträgt zwei Stunden. Die Gäste unterhalten sich im Stehen (Smalltalk), die Musik ist eher leise und dezent und keine Tanzmusik. Die Häppchen nennt man Fingerfood, wenn sie, wie ihr Name vorgibt,

ohne Besteck gegessen werden. In den vergangenen Jahren ist aber auch sogenannter **Löffelfood** immer populärer geworden (beispielsweise Lachstartar in mundgerechten Portionen auf einem Löffel) oder warme oder kalte Shots, als beispielsweise ein pikanter Fruchtsaftmix in einem Shot-Glas oder eine delikate Suppe (zum Trinken, nicht Löffeln) aus einem Espressotässchen. Speisen, die auf kleinen Spiesschen serviert werden, werden übrigens auch dem **Fingerfood** zugeordnet.

Diesen Kommunikations-Tipp schliessen wir mit einer originellen Form der Verpflegung an einem Event ab, dem **Running Dinner**. Das ist eine Veranstaltung, die dem Kennenlernen von Menschen, der Unterhaltung und dem gemeinsamen Essen in einem besonderen Rahmen gewidmet ist. Es handelt sich um mehrgängiges Menü, welches beispielsweise über eine Stadt verteilt, eingenommen wird, also jeder Gang wird an einem anderen Ort serviert und verköstigt. Vielleicht eine Idee, die Ihren nächsten Event aufpeppen könnte?

Dieser Fachartikel ist auf www.musterbriefe.ch im Jahr 2010 erschienen (WEKA Business Media AG).
