

SKRIPT

SEKTOR: GASTRONOMIE IN ZYPERN

THEMA: ERFAHRE, WIE MAN IN EINEM ZYPRITISCHEN RESTAURANT DEN TISCH DECKT



Exete kanei kratisi? 

Posa atoma eiste?

Apo edw parakalw.



Wenn die Gäste eintreffen, frage, ob sie einen Tisch reserviert haben.

[Exete kanei kratisi?](#)


Wenn nicht, frage, für wie viele Personen der Tisch gedacht ist.

[Posa atoma eiste?](#)

Dann weise sie auf den bereits gedeckten Tisch hin oder führe sie dorthin.

[Apo edw parakalw.](#)


Trapezomantilo



Je nach restaurant besteht der Hauptunterschied in der Art des verwendeten Tischtuchs [trapezomantilo](#): in hochklassigen restaurants werden die Tisch zunächst mit einem Abdecker belegt und dann mit der [trapezomantilo](#).

In informelleren Restaurants wird der Tisch üblicherweise mit einer Einwegtischdecke [mias xrisis](#) gedeckt oder die Tischplatte wird nur mit einem diagonal gelegten Tischtuch belegt.

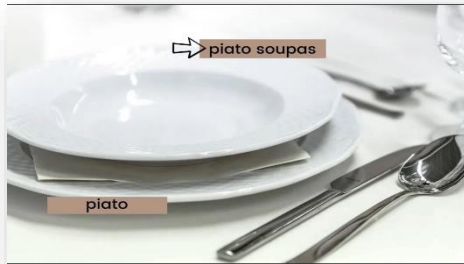
Xartopetseta Xartopetseta mias xrisis



Das Gleiche gilt für die verwendeten Servietten. Es handelt sich entweder um eine Stoffserviette, die zum Motiv der

[xartopetseta](#)

[xartopetseta mias xrisis](#)



In der Regel sollte folgendes Teller-Set auf den Tisch gestellt werden: ein Essteller unten, gefolgt von einem Salatteller oder einer Suppenschüssel, je nach Gericht:

Piato
piato soupas



Lege auf die linke Seite des Tellers eine Gabel **pirouni** und auf die rechte Seite ein Messer **maxairi**. Manchmal liegt auf der rechten Seite auch ein Löffel **koutali**. Die Serviette liegt auf dem Unterteer. Falls der Tisch für ein mehrgängiges Menü vorbereitet ist, befindet sich mehr Besteck auf dem Tisch.



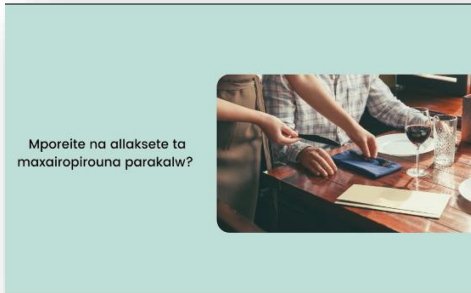
Die Gläser werden direkt über dem Messer platziert. Normalerweise gibt es ein Wasserglas und ein Weinglas, manchmal sieht man auch ein Rotwein- und ein Weißweinglas **potiri nerou**, **potiri kراسيου**, **kokkino kراسي**, **asprou kراسي**.

Frage die Gäste, was sie trinken wollen?

Ti tha pieite? Und könnten dann das übrige Glas wegnehmen.



In vielen Restaurants findet man auf dem Tisch kein Teller-Set, sondern nur eine Serviette, das Besteck und Gläser - **maxairopirouna** will be brought to the table when the guests ordered. Denn die meisten Gerichte werden direkt in der Küche auf den Teller gebracht.



In Zypern wird in den meisten Restaurants nur ein Set aus Gabel und Messer aufgelegt, das zwischen den Gängen nicht gewechselt wird, sondern von den Gästen während der gesamten Mahlzeit behalten wird. Es sei denn, der Gast bittet Dich, es zu wechseln:

[Mporeite na allaksete ta maxairopiroun parakalw?](#)

In hochklassigen Restaurants gibt es zu jedem Gang ein neues Besteck



Wenn das Besteck parallel auf dem Teller liegt, heißt das, dass der Gast fertig ist und der Teller weggenommen werden kann.



Es ist üblich, die Mahlzeit mit einem Dessert [epidorpio](#) und einer Tasse Kaffee [kafes](#) zu beenden. Dies ist üblicherweise ein zyprischer Kaffee [kipriakos kafes](#). Dabei handelt es sich um einen schwarzen Kaffee oder einen Espresso.

Der Tisch wird abgeräumt und der Kaffee wird in einer Tasse [flitzani](#) auf einer Untertasse mit einem kleinen Teelöffel auf der rechten Seite serviert.

Oft wird dazu auch ein Keks [mpiskoto](#) auf der Untertasse gereicht.

WORTSCHATZLISTE

SEKTOR: GASTRONOMIE IN ZYPERN

THEMA: ERFAHRE, WIE MAN IN EINEM ZYPRIOTISCHEN
RESTAURANT DEN TISCH DECKT

GRIECHISCH	DEINE SPRACHE
<i>Exete kanei kratisi?</i>	
<i>Posa atoma eiste?</i>	
<i>Apo edw parakalw.</i>	
<i>trapezomantilo</i>	
<i>mias xrisis</i>	
<i>xartopetseta</i>	
<i>xartopetseta mias xrisis</i>	
<i>piato</i>	
<i>piato soupas</i>	
<i>pirouni</i>	
<i>maxairi</i>	
<i>koutali</i>	
<i>potiri nerou</i>	
<i>potiri krasiou</i>	
<i>kokkino kراسي</i>	
<i>asprou kراسي</i>	
<i>Ti tha pieite?</i>	
<i>maxairopirouna</i>	
<i>Mporeite na allaksete ta maxairopiroun</i>	
<i>parakalw?</i>	
<i>epidorpio</i>	
<i>kafes</i>	
<i>kipriakos kafes</i>	
<i>flitzani</i>	
<i>mpiskoto</i>	