

## SCRIPT

SECTOR: **GASTRONOMÍA EN ALEMANIA**

TEMA: **PONER LA MESA: APRENDE A PONER UNA MESA EN ALEMANIA Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE**



Haben Sie eine Reservierung?  
Wie viele Personen sind Sie?  
Bitte schön, Ihr Tisch.



Quando lleguen los invitados, debes preguntar si han reservado una mesa.

**Haben Sie eine Reservierung?**

Si no lo han hecho, puedes preguntar para cuántas personas sería la mesa.

**Wie viele Personen sind Sie?**

Luego les indicas o los guías a la mesa ya puesta.

**Bitte schön, Ihr Tisch**



Tischdecke ←  
Moltonauflage

Dependiendo del restaurante, la principal diferencia que puedes encontrar es el tipo de mantel que se utiliza - **Tischdecke**. En los restaurantes de lujo, el tablero de la mesa se protege primero con una cubierta - **Moltonauflage** y luego el mantel - **Tischdecke** va encima.



Abdecker      Tischläufer

En los restaurantes más informales, la superficie de la mesa se cubre simplemente con un pequeño mantel colocado en diagonal: **Abdecker**, un camino de mesa, **Tischläufer** o se deja el tablero de la mesa sin adornar.

Stoffserviette      Papierserviette



Lo mismo que a las servilletas utilizadas. Será una servilleta de tela - **Stoffserviette** a juego con el motivo del mantel o una servilleta de papel - **Papierserviette** para un ambiente de restaurante más informal con una mayor fluctuación de comensales.



Para una buena primera impresión, la siguiente configuración debe estar sobre la mesa - la mesa en alemán es **Tisch**: Un plato llano que se retirará una vez que llegue el primer plato, en alemán - **Plattteller**. En el lado izquierdo del plato pones el tenedor - **Gabel** y en el lado derecho el cuchillo - **Messer**. A veces también hay una cuchara- **Löffel** directamente encima del plato. La servilleta se coloca sobre o junto al plato llano. Si la mesa está puesta para una cena de varios platos, se pondrán más cubiertos.



Los vasos se colocan directamente delante del cuchillo. Por lo general, hay una copa de agua **Wasserglas** y una copa de vino **Weinglas**, a veces se puede ver una copa de vino tinto **Rotweinglas** y una copa de vino blanco **Weißweinglas**. Puedes preguntar qué van a beber los invitados **Was möchten Sie trinken?** y retirar los vasos extra.



En muchos restaurantes no encontrarás ese juego de platos en la mesa, sino solo una servilleta, los cubiertos – **Besteck** y los vasos. Por lo general, los cubiertos se colocan en el plato directamente en la cocina.



Si la mesa aún no está puesta con cubiertos para varios platos, es bastante común que el camarero traiga un nuevo juego de cubiertos para cada plato. Pero también depende del tipo de restaurante. Si los cubiertos nuevos no se sirven automáticamente, el invitado puede preguntar: **Könnte ich bitte neues Besteck bekommen?** Si los cubiertos están sobre el plato en posición paralela, el cliente ha terminado y puedes retirarlos.



Es habitual terminar la comida con un postre **Dessert** y una taza de café **Kaffee**. Esto podría ser un Kaffee Crème, que es un café solo o un capuchino o un espresso.



Se limpia la mesa y se sirve el café en una taza sobre un plato con una cucharilla a la derecha - **Tasse**. A menudo también había una galleta - **Plätzchen** o un praliné **Praline** servido en el plato.

Pones una pequeña jarra de leche sobre la mesa y azúcar - **Zucker** en forma de palitos de azúcar o un dispensador de azúcar. A veces, el cliente pide edulcorante: **Süßstoff**.



Las mesas para el servicio del día siguiente se ponen en la noche anterior al cierre del restaurante. En Alemania llamamos a esto **eindecken**. Los vasos se suelen ponerse sobre la mesa a la mañana siguiente.

## LISTA DE VOCABULARIO

SECTOR: GASTRONOMÍA EN ALEMANIA

TEMA: PONER LA MESA: APRENDE A PONER UNA MESA EN ALEMANIA  
Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE

ALEMÁN	TU IDIOMA
<i>Haben Sie eine Reservierung?</i>	
<i>Wie viele Personen sind Sie.</i>	
<i>Bitte schön, Ihr Tisch.</i>	
<i>Tischdecke</i>	
<i>Moltonauflage</i>	
<i>Abdecker</i>	
<i>Tischläufer</i>	
<i>Stoffserviette</i>	
<i>Papierserviette</i>	
<i>Tisch</i>	
<i>Platzteller</i>	
<i>Gabel</i>	
<i>Messer</i>	
<i>Löffel</i>	
<i>Wasserglas</i>	
<i>Weingleis</i>	
<i>Rotweinglas</i>	
<i>Weißweinglas</i>	
<i>Was möchten Sie trinken?</i>	
<i>Besteck</i>	
<i>Könnte ich bitte neues Besteck bekommen?</i>	
<i>Dessert</i>	
<i>Kaffee</i>	
<i>Tasse</i>	
<i>Plätzchen</i>	
<i>Praline</i>	
<i>Zucker</i>	
<i>Süßstoff</i>	
<i>eindecken</i>	
<i>table à la française</i>	