

SKRIPT

SEKTOR: GASTRONOMIE IN SPANIEN

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



¿Tienen una mesa reservada?

¿Cuántas personas van a ser?

Por aquí, por favor

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

¿Tienen una mesa reservada?

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

¿Cuántas personas van a ser?

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

Por aquí, por favor.

Desechable

Tela



Je nach Restaurant besteht der Hauptunterschied in der Art des verwendeten Tischtuchs:

mantel

ein Einweg- oder ein Leinentischtuch - **desechable** oder **tela**.

Manche verwenden ein Tischset, meist aus Papier oder Plastik - **mantel individual**.



Servilleta de tela

Servilleta de papel

Das Gleiche gilt für die verwendeten Servietten. Es handelt sich entweder um eine Stoffserviette **servilleta de tela**, die zum Motiv der Tischdecke passt, oder um eine Einwegs serviette aus Papier **servilleta de papel**.



PLATO HONDO/SOPERO

PLATO LLANO

In der Regel sollte folgendes Tellerset auf den Tisch gestellt werden: ein Essteller unten **plato llano**, gefolgt von einem Salatteller oder einer Suppenschüssel **plato hondo/ plato sopero**, je nach Gericht.

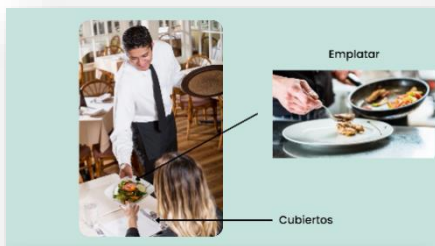


Lege auf die linke Seite des Tellers eine Salatgabel **tenedor**. Auf der rechten Seite befindet sich ein Messer - **cuchillo** und ein Löffel - **cuchara**. Direkt über dem Essteller befindet sich ein Dessertlöffel -**cucharilla**.

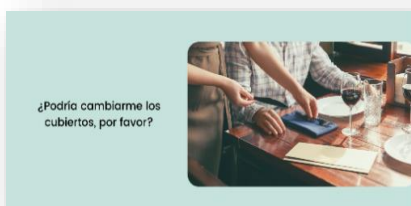


Die Gläser werden direkt über dem Messer platziert. Normalerweise gibt es ein Wasserglas - **vaso de agua**. manchmal sieht man auch ein Rotwein- **vino tinto** und ein Weißweinglas - **vino blanco** - **copa de vino**. Frage die Gäste, was sie trinken wollen?

¿Qué van a beber? Und nimm das übrigen Glas weg.



In vielen restaurant befindet sich nur eine Serviette, das Besteck **los cubiertos** und die Gläser auf dem Tisch. Denn die meisten Gerichte werden direkt in der Küche auf den Teller bebracht **emplatados**.



In Frankreich 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:

¿Podría cambiarme los cubiertos, por favor?



Hier zeigen wir einige Besteckzeichen, die dem Gast helfen, mit dem Restaurantpersonal zu kommunizieren, ohne ein Wort zu sagen.



Es ist üblich, die Mahlzeit mit einem Dessert **postre** und einer Tasse Kaffee **café**. Der Tisch wird abgeräumt und der Kaffee wird in einer Tasse auf einer Untertasse mit einem kleinen Teelöffel auf der rechten Seite serviert - **taza**. Man stellt ein Zuckerstäbchen separat dazu **azúcar**. Manchmal bittet ein Kunde stattdessen um einen künstlichen Süßstoff **endulcorante**.

WORTSCHATZLISTE

SEKTOR: GASTRONOMIE IN SPANIEN

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

SPANISCH	DEINE SPRACHE
<i>¿Cuántas personas van a ser?</i>	
<i>Por aquí, por favor.</i>	
<i>mantel</i>	
<i>desechable</i>	
<i>tela</i>	
<i>mantel individual</i>	
<i>servilleta de tela</i>	
<i>servilleta de papel</i>	
<i>plato llano</i>	
<i>plato para ensalada</i>	
<i>plato hondo/ plato sobero</i>	
<i>tenedor de ensalada</i>	
<i>tenedor de carne/pescado</i>	
<i>cuchillo</i>	
<i>cuchara</i>	
<i>cucharilla y tenedor de postre</i>	
<i>vaso de agua</i>	
<i>copa de vino</i>	
<i>vino tinto</i>	
<i>vino blanco</i>	
<i>¿Qué van a beber?</i>	
<i>los cubiertos</i>	
<i>emplatados</i>	
<i>¿Podría cambiarme los cubiertos, por favor?</i>	
<i>postre</i>	
<i>café</i>	
<i>taza</i>	
<i>azúcar</i>	
<i>endulcorante</i>	