

MARIANNE MÜLLER · ERIK PRATSCH · HUBERT KRIEG

MIT
LUST
UND
LIEBE

GARNIEREN UND VERZIEREN

DEKORATIVES
ZU VIELEN
ANLÄSSEN

RAFFINIERTE
IDEEN FÜR
PLATTEN,
TELLER,
GETRÄNKE
UND
SÜSSES
GEBÄCK

FALKEN



649

Inhalt

Vorwort	5
Der Lebensmitteleinkauf	6
Fleisch, Geflügel und Wurstwaren	6
Fisch	6
Käse	6
Brot	6
Backwaren, Kuvertüre & Co.	6
Gemüse und Obst	8
Saisonkalender für Gemüse und Obst	9
Das Handwerkszeug	10
Messer, Schäler und Löffel	10
Ausstecher	11
Spezielle Geräte	12
Rund ums Geschirr	13
Materialien	13
Formen und Größen	15
Belegen von Platten	15
Das kalte Buffet	16
Buffetplanung und -aufbau	16
Gemüse und Pilze	20
Obst	50
Butter, Eier, Käse und Aspik	74
Gebäck	88
Canapés und Co.	96
Süße Garnituren und Tortenträume	104
Teller-, Platten- und Getränkedekorationen	126
Garnituren für besondere Anlässe	142
Register	156



1997-1998