

SYBIL GRÄFIN SCHÖNFELDT

DER IDEALE GASTGEBER

GEWANDT UND SICHER BEI JEDEM ANLASS

AUGUSTUS VERLAG

? M



INHALT

VORWORT	6
I. RUND UM DIE GASTLICHKEIT	8
1. Warum laden wir Gäste ein?	9
2. Wieviel Platz habe ich?	10
3. Was kann und will ich meinen Gästen bieten?	12
4. Das Gastgeberbuch	14
II. DIE EINLADUNG	16
1. Die Wahl der Gäste	17
2. Die Gästeliste	22
3. Die mündliche Einladung	23
4. Die Einladungskarte	24
5. Garderobenangaben	26
6. Die Wahl des günstigsten Tages	31
7. Die Pünktlichkeit	32
III. VORBEREITUNGEN IN DER WOHNUNG	33
1. Die Garderobe	34
2. Die Toilette	35
3. Das Wohnzimmer	36
4. Das Eßzimmer	36
IV. DER GEDECKTE TISCH	38
1. Tischauflagen	39
2. Servietten	41
3. Das Geschirr	45
4. Das Besteck	48
5. Gläser	54
6. Das Gedeck	57
7. Die Tischdekoration	60
8. Die Tischordnung	60
9. Wie deckt man für ein Büfett?	63

10. Wie deckt man für eine Party?	65
11. Wie deckt man für Tee- oder Kaffee-Einladungen?	66
V. VORBEREITUNGEN IN DER KÜCHE	69
1. Der Lebensmittelvorrat	70
2. Küchenhilfen	72
3. Vorbereitungen für Frühstück und Brunch	84
4. Vorbereitungen für die Einladung zum Nachmittagskaffee	85
5. Vorbereitungen für das Mittag- oder Abendessen	85
6. Der Einkauf	87
VI. DAS ESSEN	90
1. Die individuelle Note	91
2. Das klassische Menü	93
3. Das moderne Privatmenü	97
VII. DIE GETRÄNKE	103
1. Der Aperitif	104
2. Der Cocktail	106
3. Der Wein	117
4. Das Bier	134
5. Getränke nach dem Essen	136
VIII. DER GELUNGENE ABEND	141
1. Der Arbeitsplan für den Gastgeber	142
2. Der Empfang der Gäste	145
3. Die Beleuchtung	147
4. Die Musikwahl	148
5. Ausschalten von Störquellen	149
6. Konversation bei Tisch	150
7. Das Ende des Festes	153
STICHWORTVERZEICHNIS	157