

VERABSCHIEDUNG VON FRAU HAGELÜCKEN

Diashow zur Vorbereitung auf den Tag

2. – 6. September 2013

Tag 1:

2. September 2013

▣ berlegung was man an Canapes machen kinnte:

- ▢ Pizzataler
- ▢ Schinken-Canapes
- ▢ Roastbeef-Canapes
- ▢ Traubenschinken Salat



Tag 2:

4. September 2013

Vorbereitungen für Tag 3:

- ⌞ Hefeteig für die Pizzataler hergestellt
- ⌞ Trauben für den Salat schneiden
- ⌞ Rezepte bearbeitet
- ⌞ Essig-Gurken für die Garnitur geschnitten



Tag 3:

5. September 2013

Vorbereitungen für das Finale:

- ⌞ Pizzataler ausgerollt
- ⌞ Paprika und Tomaten für die Pizzataler geschnitten
- ⌞ Salat gewaschen
- ⌞ Pizzataler mit Soße bestrichen und mit Paprika, Tomaten und Käse belegt
- ⌞ Pizzataler im Ofen gebacken



Tag 4:

6. September 2013



Tag der Präsentation:

- ⌞ Baguette für die Canapes geschnitten
- ⌞ Salat für die Garnitur klein gezupft und auf den Canapes platziert
- ⌞ Den Belag (z.B. Schinken und Roastbeef) auf das Baguette und Salat platzieren
- ⌞ Fertig garniert und angerichtet



Service Team:

Der Service hat am Mittwoch angefangen mit Gläser, Bestecke und Geschirr zu polieren.

Am Donnerstag hat der Service sich berlegt wie das Dekor für die Tische in der Mensa aussehen soll und er hat einiges ausprobiert. Immer unterstützt von Frau Bomberg und Herr Kaufmann.

Am Freitag hat sich der Service den ganzen Tag damit beschäftigt die Mensa vorzubereiten. Tische umgestellt, Tischdecken aufgelegt und alles andere sowie Kaffee-Geschirr und Dekor aufgebaut.



Kleine Pausen können auch nicht schaden:

- └ Das Butterbrot von Frau Bomberg
- └ Selbst wir brauchten mal eine Pause



Das große Aufräumen:



Das Aufräumen war lustig gerade in der Spülküche



UNSER TEAM



EINE PRÄSENTATION VON:

Melina, Lisa, Vanessa und Sarah