

Bankett für die Wetzlarer Tafel

Um die **ehrenamtliche Arbeit der Wetzlarer Tafel** in Ansätzen **zu würdigen**, veranstalteten die **auszubildenden Köche im dritten Lehrjahr** am 30.01.2012 ein **Bankett** in der Käthe-Kollwitz-Schule. Diese Veranstaltung der Auszubildenden erfolgte im Lernfeld Bankett und diente dazu, praktische Erfahrungen im Planen und Durchführen zu sammeln. Das Menü bestand aus den folgenden vier Gängen:

Schollen-Lachsterrine mit Feldsalat

Rote Bete-Schaumsuppe mit sautierten Garnelen

Gekochter Tafelspitz auf Senfsoße mit gedünsteten Schalotten und Herzoginkartoffeln

Panna Cotta-Lasagne



Fischterriner mit Feldsalat

Wichtig bei der Durchführung eines Banketts ist Teamwork und Absprache und eine gute Planung, damit jeder weiß, was sein Teil ist und alle Gänge schnell, perfekt und pünktlich serviert werden können. Ein Rad sollte ins andere greifen.

Nach der Erstellung des Menüs wurde jedem Team-Mitglied eine Aufgabe zugeteilt, damit alle Arbeiten abgedeckt sind. Im Voraus wurden alle Arbeitsschritte genau geplant und in einem Arbeitsablaufplan festgehalten.

Das Anrichten der Gerichte – ebenfalls vorher genau geplant – erfolgt im Team.



Das Dessert

Die Gäste von der Tafel genossen das Menü und waren davon sehr angetan.