



## **KLEINES GEDECK**

Soll kein großes Menü serviert werden, sondern ein Essen mit Suppe, Hauptgang und Dessert, wird die Serviette auf den Platzteller gelegt, links Gabel, rechts Messer und außen rechts der Suppenlöffel. Oberhalb des Tellers liegt quer – Griff nach rechts zeigend – der Dessertlöffel. Oben rechts steht ein Wasser- und ein Weinglas.



## **MITTLERES GEDECK**

Gibt es außer Suppe und Hauptgang noch ein Fleischgericht, kommen ein zweites Besteck und ein weiteres Weinglas dazu. So wie die Bestecke in der Folge der Gänge von außen nach innen benutzt werden, kommen die Gläser von rechts nach links zum Einsatz.



## **GROSSES GEDECK**

Bei einem mehrgängigen Menü wird folgendermaßen aufgedeckt: Bestecke für die Vorspeise, den Fisch- und den Fleischgang sowie ein komplettes Dessertbesteck mit Gabel und Löffel, das oberhalb des Tellers liegt, und zwar die Gabel mit dem Griff nach links und der Löffel mit dem Griff nach rechts.