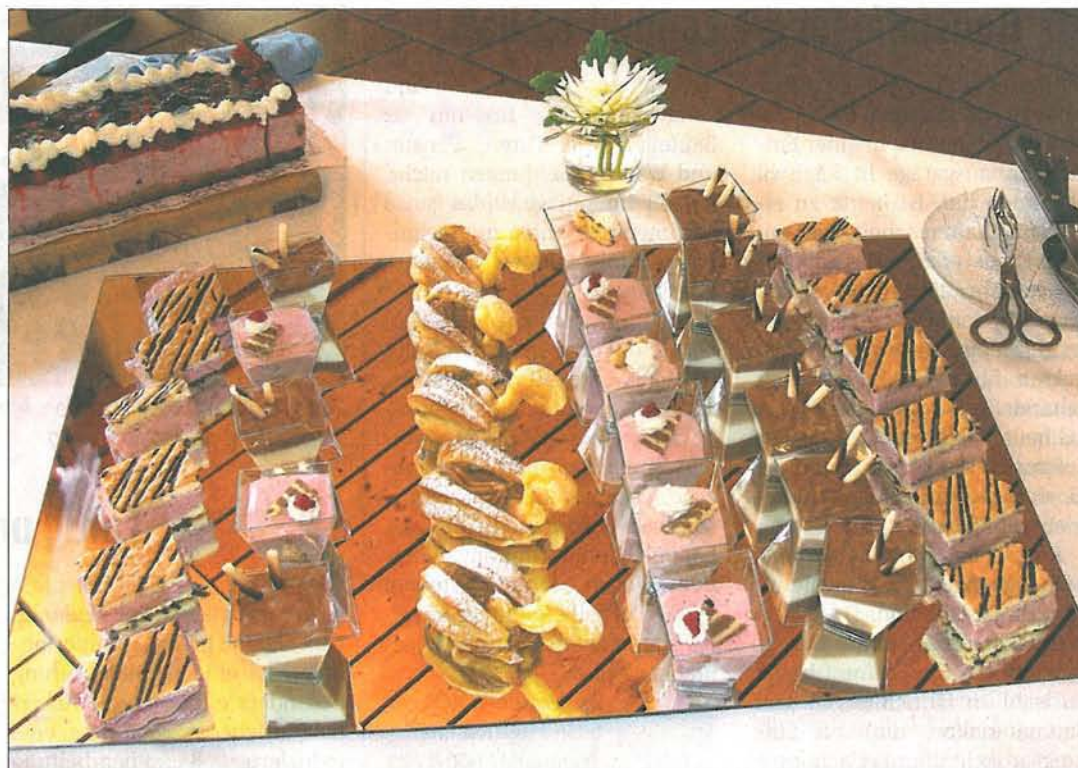




Für ein Dessertbuffet rechnet man pro Person mit eineinhalb Portionen.

(Bilder zVg)



Das Angebot wird besser nach dem Motto «klein aber fein» als sehr breit und konventionell gestaltet.

# Das Beste für die Gäste

**Gastronomie** / Ein Dessertbuffet soll den Gast glücklich machen und dem Anbieter rentieren. Es lohnt sich, sorgfältig zu planen.

**GRÄNICHEN** ■ Wir alle lieben das Schlussbouquet eines feinen Essens: das Dessertbuffet. Was darf es denn sein? Eine Torte, Minipatisserie oder eine Cremeschnitte?

Bei der Gästebewirtung in der Landwirtschaft sind Dessertbuffets schon fast zur Tradition geworden. Dafür werden regionale und saisonale Produkte zu feinen Spezialitäten verarbeitet.

Mit einem guten Kundengespräch lernt man die Bedürfnis-

se und Wünsche der Kunden kennen. Die Organisatoren des Anlasses dürfen anschliessend ein Angebot mit Preisangaben erwarten. Die Anbieterin kommuniziert darin klar, was möglich ist und was nicht.

## Regionale und saisonale Spezialitäten

Für ein vielfältiges Dessertbuffet werden je nach Anzahl Personen pro Bereich ein oder mehrere Köstlichkeiten zuberei-

tet. Für kleinere Buffets und Gruppen können auch vier bis fünf Bereiche ausgewählt werden. Folgende Bereiche stehen zur Verfügung:

- **Früchte:** Früchteplatte, Fruchtsalat, Fruchtspießli usw.
- **Kuchen:** Blechkuchen, Fruchtkuchen, Bireweggen, Cakes usw.
- **Torten:** Schwarzwäldertorte, Jogurttorte, Quarktorte usw.
- **Creme und Mousse:** Sämtliche gekochte Cremes, Frucht- und Rahmcremes, alle Mousse-Aromen.
- **Gefrorenes:** Glace/Sorbet, Vacherin-Glace, Parfait aller Arten.
- **Diverses:** Hausspezialitäten, regionale sowie saisonale Spezialitäten (z. B. Quittenkräpfli, Änisbrötli), Käseplatte.

## Selber Gemachtes ins Zentrum rücken

Wenn Desserts bestellt werden, gelten Abholpreise. Lieferservice und Arbeitszeit werden separat verrechnet. Beim Abholen und Liefern darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Platten, Schöpfbesteck und Gebinde werden zusätzlich ver-

rechnet und beim Retournieren zurückerstattet. Defekte Retouren werden verrechnet.

Eine Haus-, regionale oder saisonale Spezialität darf man durchaus auch als solche hervorheben und vermarkten, vielleicht sogar in den Mittelpunkt des Dessertbuffets rücken. Es sind die Spezialitäten, die das Angebot einzigartig machen und von den Gästen geschätzt werden. Das Angebot ist lieber «etwas kleiner, aber fein und speziell» als sehr breit und konventionell. Ideen liefert Mutters oder Grossmutter's Kochbuch. Zudem gibt es schon fast in jedem Kanton ein Landfrauen-Kochbuch.

Hier einige Ideen für Spezialitäten: Aargauer Rüebli torte, Apfelmüchli, Luzerner Lebkuchen, Schenkeli, Birewegge, Schlüferli, Apfelstrudel, Kartoffeltorte, Quittenkräpfli, Zürli-Tirggel, Änisbrötli.

Materialien und Zubehör für eine rationelle Zubereitungsart können in Haushaltwarengeschäften oder beim Grossisten eingekauft werden. Kataloge dazu können direkt bestellt wer-

den. Von den Formen bis zu Schnittenrahmen über Tüllen bis hin zu Präsentationshilfen kann fast alles bestellt werden. Doch Vorsicht, es gibt so vieles. Damit die Rendite des Bereichs Gästebewirtung stimmt, lohnt es, sich gut zu prüfen, was es wirklich braucht.

Für den Einkauf von Nahrungsmitteln Produzenten und Geschäfte in der Umgebung berücksichtigen. Zu beachten ist auch, dass grössere Mengen vielleicht im Voraus bestellt werden müssen.

Marlis Hodel,  
Landwirtschaftliches Zentrum  
Liebegg, Gränichen AG

## Checkliste

- Gespräch mit den Kunden führen.
- Genaue Abmachungen treffen und diese kommunizieren.
- Die Preise für Abholservice, Lieferservice oder inbegriffener Service klar kommunizieren.
- Aus dem Angebot eine vielfältige, regionale und saisonale Auswahl zusammenstellen.
- Die Mengen für die einzelnen Desserts im Voraus berechnen.

- Die Arbeiten für ein Buffet gut planen, wann bereite ich was zu?
- Das Anrichten überlegen, Schüsseln, Gläser, Platten usw.
- Wenn Mitarbeiterinnen helfen, sind genaue Anweisungen zum Einsatz nötig.
- Beim Aufstellen des Buffets einen «Hingucker» festlegen.
- Das Buffet soll für die Gäste ein Erlebnis, ein Event sein.

Marlis Hodel

## Mengen berechnen

Für ein Dessertbuffet rechnet man pro erwachsene Person mit 1½ Portionen.

Im Gespräch mit dem Kunden kann erfragt werden, ob für die Kinder nur mit einer Portion gerechnet werden soll, oder für eine Männergesellschaft allenfalls mit zwei Portionen pro Person. Kennt man die Bedürfnisse des Kunden, können die Mengen berechnet und das konkrete Angebot erstellt werden.

**Rohe Früchte:** 100 bis 150 g pro Person

**Mousse, luftige Cremes:** 100 bis 120 g pro Person

**Cremes:** 1½ dl pro Person

**Torten:** Für 6 Portionen 20 cm ø, 8 Port. 22 cm ø, 10 Portionen 24 cm ø, 12 Port. 26 cm ø usw.

**Vacherin-Glace:** 10 Portionen 22 cm ø, 12 Port. 24 cm ø, usw.

**Schnitten, Creme-Dessert:** 1 Portion 11×4 cm breit, 5 cm hoch; 15 Portionen (eine Stange) 11×60 cm breit, 4 bis 4,5 cm hoch

**Schnitten, Kuchen:** 1 Portion 11×4,5 cm breit, 4 bis 4,5 cm hoch; 13 Port. (eine ganze Stange) 11×60 cm breit, 4 bis 4,5 cm hoch.

**Käseplatte:** 80 bis 120 g pro Person, Garnitur mitberechnen.

Marlis Hodel