

Grundsätze der Menüzusammenstellung

1. Möglichst eine große Abwechslung der einzelnen Bestandteile.
z.B. Sollten bei einer Vorspeise Tomaten enthalten sein, so dürfen sie sich in Suppen oder Salaten nicht wiederholen.
Ausnahmen: Spargel und Edelpilze während der Saison, wie Kartoffeln in verschiedenen Zubereitungsarten.
2. Desweiteren keine Wiederholungen von:
 - ☞ Zubereitungsarten
 - ☞ Soßen
 - ☞ Farbenz.B. Wird eine gekochte Vorspeise serviert, darf der Hauptgang ebenso nicht gekocht sein
Wird zum Zwischengericht eine weiße Soße gegeben, so darf keine Soße der gleichen Farben folgen.
3. Enthält ein Menü 2 Fleischgänge, so dürfen nicht 2 helle Fleischsorten (Huhn, Kalb) oder 2 dunkle Fleischsorten (Rind, Wild) nacheinander gereicht werden.
Bei 2 Fleischgängen wird zuerst das helle Fleisch gereicht
4. Kalte Vorspeisen immer vor der Suppe
Warmen Vorspeisen oder Zwischengerichten reicht man zwischen Suppe und Hauptgang
Ausnahmen: Froschschenkel dürfen warm vor der Suppe serviert werden.
5. Es ist wichtig das ein Menü ernährungsphysiologisch Wertvoll ist. Es müssen alle für die Ernährung notwendigen Stoffe enthalten sein.
Suppe:
 - ☞ appetitanregend
 - ☞ regt die Verdauung an**Hauptgang :**
 - ☞ ist der Hauptbestandteil der Sättigung durch Fleisch, Fisch, Wild oder Geflügel
 - ☞ Saucen
 - ☞ Beilagen**Nachspeisen :**
 - ☞ Abrundung des Sättigungsgefühls
 - ☞ Harmonischer Ausklang
6. Vermeiden von unharmonischen Beilagen
 - ☞ Sauerkraut zu Kalbssteak
 - ☞ Pommes frites zu Forelle "blau"
7. Ein gefrorenes Getränk (Sorbet) zwischen zwei Gängen neutralisiert die Geschmacksnerven. Das darauffolgende Gericht kommt wieder voll zur Geltung.

8. Bei einem Festmenü ist darauf zu achten, das bis zum eigentlichen Höhepunkt (Hauptgang) keine sättigenden Vorspeisen gereicht werden. Ebenso dürfen keine zwei kalte Vorspeisen gereicht werden. Bei kleineren Menüfolgen muss der Gast jedoch ebenfalls satt werden
9. Schweinefleisch ist nicht Bankettfähig
Ausnahmen: Schinken, Filet und Spanferkel
10. Zu Schaf und Hammel welches ältere Tiere sind keine Salate reichen
Da dieses Fleisch immer sehr heiß gegessen werden muss, würde ein kalter Salat nicht mit den enthaltenen Fetten vertragen.

11. Der Hauptgang wird wie folgt aufgezählt:

- ☞ Fleisch, Fisch, Wild und Geflügel
- ☞ Zubereitung und Garnitur
- ☞ Soße oder ähnliches
- ☞ Gemüse
- ☞ Sättigungsbeilage
- ☞ Salat mit der Angabe des Dressings

Allgemeine Informationen:

- ☞ Bei einem Menü den Käse immer vor den Süßspeisen servieren. Wegen dem korrespondierenden Wein dazu
- ☞ Beim Schreiben am Kartenanfang stets alle Buchstaben groß schreiben
- ☞ Keine Wortwiederholungen, ist dies nicht möglich, dann einfach in einer neuen Zeile weiterschreiben.