

Aperitif

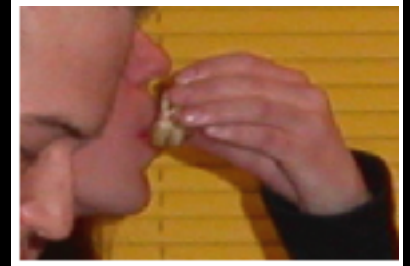
Spazieren Sie um Himmelswillen nicht mit einem Glas in der Hand durchs Restaurant, lassen Sie sich den Aperitif vom ausgebildeten Fachpersonal nachbringen.

Und merken Sie sich, wenn Sie einen Vodka-Martini servieren, geben Sie nicht mehr als 1 dl Vodka ins Glas, sonst könnten Sie noch Schwierigkeiten, mit der Konzentration, beim Wein degustieren bekommen.

Amuse-gueule

Auch Amuse-bouche genannt, dient für den Uebergang als sogenannter Gaumenkitzler. Das wichtige hier, benutzen Sie auf keinen Fall, dass auf dem Tisch liegende Besteck. Wieso auch, wenn Sie welches benötigen wird es serviert.

Naja Gaumenkitzler, dass Knoblauchbrot kitzelte mich wirklich, aber besser noch waren die Schnecken, vorzugsweise mit Brot zusammen verzehren. Total lecker doch nicht jedermanns Sache.



Regeln beim Essen

Bei Geschäftsessen nicht über Geld sprechen, wobei mir auffällt bei Geschäftsessen hauptsächlich von Geld gesprochen zu haben, was für ein herrliches Leben, was für ein modernes Weltbild, new wave, new wave. Dabei wird eigentlich gemeint sich dezent um die Bezahlung zu kümmern.

Interessant finde ich, dass man sich beim Geschäftsessen keinen Guten Appetit wünscht (allenfalls Gewinn), also zu Besteck greifen und einmal freundlich in die Runde kucken genügt, vielleicht noch ein leichtes Kopfnicken (lächeln Sie, dass lässt Sie sympathisch erscheinen).

Auch interessant für die Frau: Am Tisch, darf die Frau sich nur das Lippenrot nachziehen, Geschäftsfrauen wird geraten darauf zu verzichten, weil: das Nachziehen der Lippen unterstreicht sehr deutlich die Weiblichkeit. Einige sehen darin sogar ein erotisches Signal.