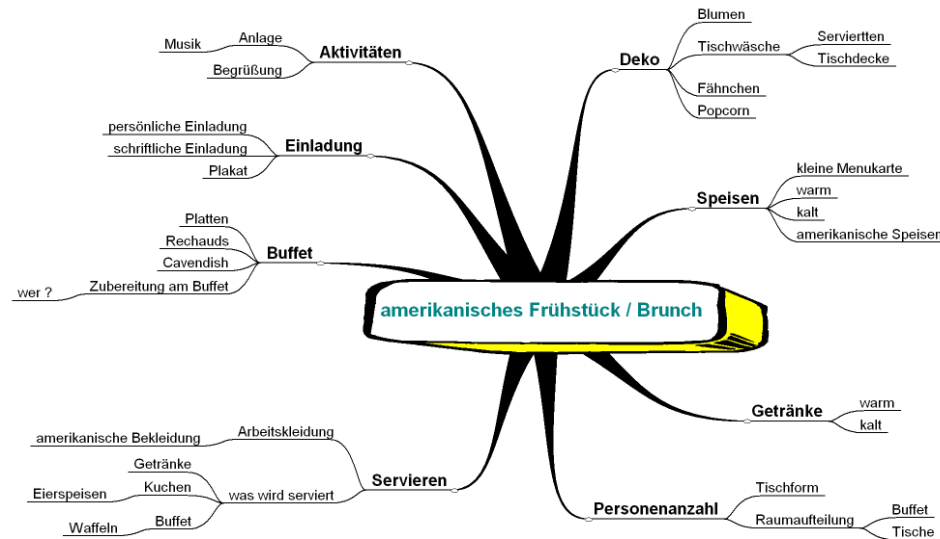


# Frühstücksbrunch am 01.06.2006 im Hotel "Deutsches Haus"

Gemeinsames Projekt der Berufsschule und Ausbildung  
Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe und Hauswirtschafterin

## Thema: Amerikanisches Brunch

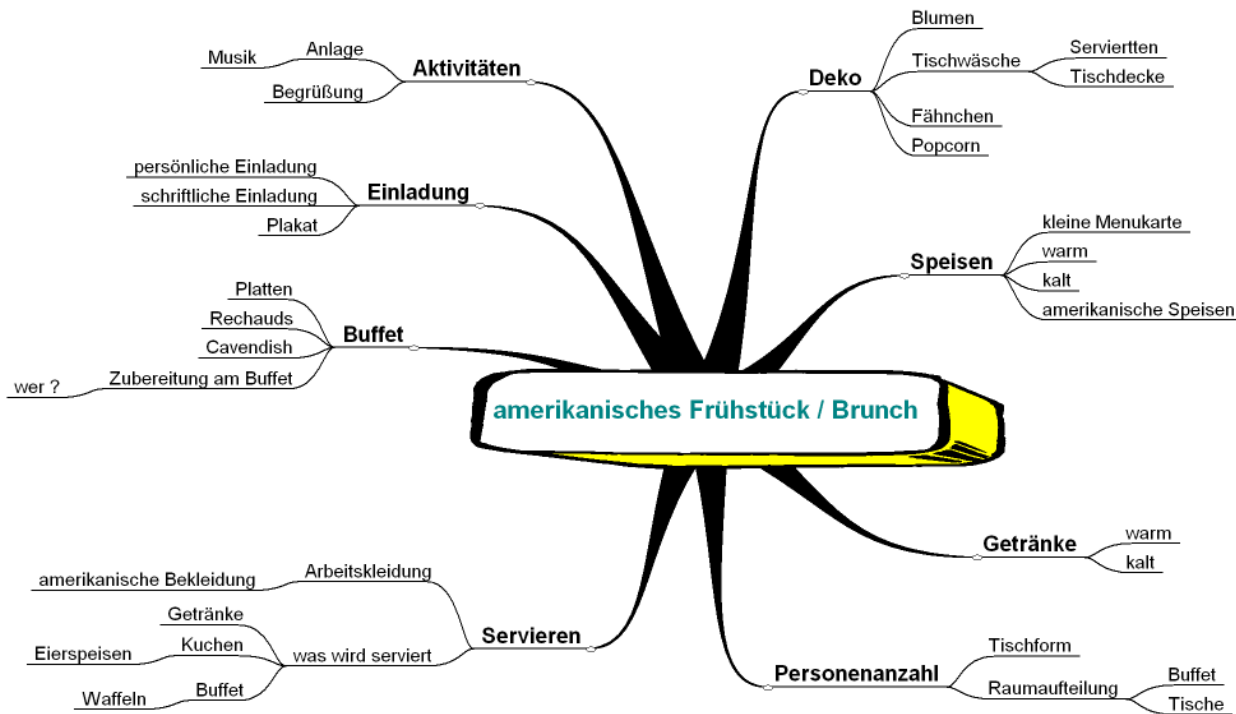
Ladies and Gentleman,  
we would like to welcome you in our  
hotel called "deutsches Haus".



# 1. Die Vorbereitung

## 1.1. Erstellung einer Mindmap

In einer Unterrichtsstunde erstellten die Schülerinnen und Schüler eine Mindmap zum Thema "Frühstücksbrunch".



## 1.2. Die Arbeitsplanung

In Gruppenarbeit wurden Arbeitspläne erstellt und anschließend Verantwortlichkeiten übergeben.



am Tag selbst	1-2 Wochen vorher	1-2 Tage vorher
warme Speisen	Einladungen	Buffet aufbauen
Rechauds aufbauen	Bestellung für Lebensmittel	Raum säubern
Tische kontrollieren	Raumgestaltung	Tische stellen
Blumengestecke	Menükarte	Deko vorbereiten
kalte Speisen	Besprecheri der Speisen	Backwaren vorbereiten
Gäste begrüßen	Getränke bestellen	Teller und Gläser besorgen
Frische Speisen zubereiten	Blumen bestellen	Arbeitskleidung zurück legen
Gäste bedienen	Anforderungsliste Küche	Tische eindecken
	Dekomaterial bestellen	Tischdecken auflegen
	Wer macht was	Lebensmittel bereitstellen
	Aktivitätenplanung	Servietten aussuchen und falten
	Ablauf besprechen	Speisen und Getränke vorbereiten
		Anlage aufbauen

### 1.3. Die Anforderungslisten

Die in Hotels üblichen Materialanforderungen wurden entsprechend der Lieferanten erstellt und an die einzelnen Abteilungen wie Küche, Büffet etc. weitergereicht.

#### Anforderungsliste Metzger

Anlass: Brunch                      Datum: 11.05.06  
Abteilung:Service    verantwortlich: Askim Mavzer, Julia Montag

Personenanzahl:30

Menge in g / Anzahl	Lebensmittel
30 Scheiben	Schinkenspeck für Spiegeleier
30 Scheiben	Schinken gekocht
60 Scheiben	Salami
60 Scheiben	Schinken roh
60 Scheiben	Aufschnitt Wurst

#### Anforderungsliste an

#### Gemüsehändler

**Anlass :** Brunch                      **Datum:** 11.05.06    **Abteilung:** Service  
**Verantwortlich:** Anita Jugl, Natascha Jehn

Menge in g / Anzahl	Lebensmittel
1 kg	Tomaten
1 kg	Gurken
500 g	Zwiebel
2 – 2 stück	Salat ( Eisberg, Radicchio )
1 kg	Apfelsinen
1 ½ kg	Bananen
1 kg	Aprikosen
1 kg	Kiwi
500 g	Erdbeeren

### 1.4. Gestaltung von Einladungen und Speisekarten

In arbeitsteiliger Gruppenarbeit wurden Vorschläge für Einladungen und Speisekarten handschriftlich und mit dem PC erstellt und besprochen.

Folgende Entwürfe fanden Zustimmung und wurden ausgewählt.

*LIEBE  
AUSBILDERINNE  
N UND  
AUSBILDER,  
LIEBE  
BETREUERINNE  
N UND  
BETREUER,  
LIEBE  
AZUBIS,  
ENDLICH IST*



*WIR WOLLEN EUREN / IHREN  
GAUMEN VERWÖHNEN.  
MIT EINEM  
AMERIKANISCHEN  
BRUNCH  
AM 11.06.06  
UM 11.00 UHR  
IM HOTEL  
DEUTSCHEN HAUS  
WIR FREUEN UNS AUF  
IHR/ EUER KOMMEN  
UND AUF GUTE LAUNE  
UND HUNGER.  
MIT FREUNDLICHEN  
GRÜSSEN  
IHRE / EURE UNTERSTUFE*





Speisen  
Meals  
Getränke  
Beverages

Getränke  
Beverages

*Aufgussgetränke*  
*hot beverages*  
*Schwarzer Tee*  
*Black tea*  
*Kaffee*  
*Coffee*  
*Heiße Schokolade*  
*Hot Chocolate*  
\*  
*Säfte*  
*juices*  
*OJ*  
*Orangensaft*  
*tomatoe juice*  
*grapefruit juice*  
\*

Speisen

Meals

*Waffeln mit Ahornsirup*  
*waffle with maple syrup*

*Muffins*

*Donuts*

*Bagels*

*Obstsalat*

*fruit salad*

\*

*Getreidespeisen*

*Cereals*

\*

*Rühreier*

*Scrambled eggs*

*Spiegeleier*

*Fried eggs/Sunny side up*

*Gebratenen Speck*

*Fried bacon*

*Bohnen in Tomatensoße*

*Baked Beans*

*Blattsalate*

*Green Salad*

\*

*Hamburger*

\*

## 2. Vorbereitung des Büffets

Die letzten Dekorationen zum amerikanischen Brunch werden erstellt.



In der Küche werden Gemüse und Garnituren für die Hamburger vorbereitet und im Keller fantasievolle Blumengestecke gezaubert.



Muffins, Bagels, Donuts, Waffelteig und die Hamburger wurden am Vortag von Auszubildenden der Hauswirtschaft hergestellt. Am Buffet werden die Hamburger nach den Wünschen der Gäste zubereitet.



### 3. Die Begrüßung unserer Gäste



**Liebe Ausbilderinnen, liebe Ausbilder, Betreuerinnen und Betreuer, liebe Auszubildende,**  
wir möchten Sie in unserem Hotel Deutsches Haus willkommen heißen.

Wir haben heute für Sie ein besonderes amerikanisches Brunch vorbereitet. Dieses Brunch ist zubereitet worden in Zusammenarbeit mit der Hauswirtschaft Steinmühle und der Unterstufe Fachkraft im Deutschen Haus.

Wir hoffen Sie haben eine schöne Zeit und viel Spass mit uns.  
Danke, dass Sie gekommen sind.

**Ladies and Gentleman,**

we would like to welcome you in our hotel called "deutsches Haus".  
Today we g a special American Brunch for you. This Brunch is prepared in collaboration by the Hauswirtschaft Steinmühle and the Unterstufe Fachkraft deutschers Haus.

We hope you enjoy it and have a nice time with us.  
Thanks for coming.

## 4. Das Brunch







5. Unsere Gäste



**Wir danken allen, die mit Geduld und viel Verständnis, mit Kreativität und Liebe zum Gelingen dieses Projektes beigetragen haben.**



**Die Klasse 10 FK 1  
Bericht : Doris Klünspies**