

## Lösungen zu Aufgabe 17 von Seite 428 in „Restaurant & Gast“, „Hotel & Gast“ und „Fachkraft & Gast“

### Menü 1

---

2 x Sellerie; 4 x gebundene Speisen bzw. Saucen; Sättigungsbeilage vor Gemüse benannt

### Menü 2

---

4 Menügänge dunkel; 5 x gebundene Suppe, Saucen bzw. Dessert; Menü zu üppig

### Menü 3

---

Reihenfolgefehler (Zwischengericht vor Suppe); 2 x Geflügelleber; 2 x Eier (Sauce und Suppe)

### Menü 4

---

Reihenfolgefehler (Suppe vor Avocado); alle Speisen zu hell; 2 x Creme bzw. Rahm; 2 x Blumenkohl; Sprachgemisch (Dubarry statt Blumenkohl)

### Menü 5

---

2 x Pfannkuchen; 2 x Tomaten (auch in Garnitur nach Tiroler Art); Sprachgemisch (Pfannkuchenstreifen, Zwischenrippenstück)

### Menü 6

---

4 x gebundene Suppe, Saucen bzw. Dessert; 2 x Frittiertes