

Tisch-Gedeck-Ordnung (TGO) für Bankette und Dinners mit mehr als 25 Gängen

Schneideunterlagen sind links oben auf zwei Tassen zu legen.

Aschenbecher mit rauchendem Stummel servieren (während des Hauptgangs).

Optional: Benutzte Pfannen an den Tischecken placieren, um die Authentizität der Essenszubereitung dem Gast in Erinnerung zu rufen.

Gläser sind nach Verschmutzung von links nach rechts anzuordnen.

Tee- und Kaffeetassen niemals ausgespült auf den Tisch stellen!

Teller und Besteck immer zu einen ästhetischen Berg anhäufen, wobei sich Essensreste ideal als farbliche Akzente eigenen.

Knochen-/Essensrestebehältnis durch Knochen und/oder Essensreste kennzeichnen.

