


Service in der Marienhöhe ist:

- Dezent
- Zuvorkommend
- Pro-aktiv
- Professionell
- Was noch, was genau?

Was bedeutet das für mich?

- Ich spreche leise und dezent
- Ich suche Blickkontakt zu den Gästen
- Was noch, was genau?


Abendservice

Foto	wann	Was	wer
	16.30 Uhr / 17.00 Uhr	Kerzen an & Zucker einsammeln Tische abwischen; Stühle reinigen und ausrichten	
	17.15 Uhr / 17.30 Uhr	Tische eindecken Salz, Pfeffer, Besteck mit Serviette, Weinglas, Wasserglas	
	Ab 17.45 Uhr	Gäste in Empfang nehmen an der Tür Begrüßung und Reservierung abfragen	

Service am Tisch



Garderobe abnehmen
zum Tische begleiten
Sich mit Namen vorstellen
Karte auf Arm halten
mind. 2 Aperitifs anbieten
Abendempfehlung (Alternativfrage) aussprechen
Karte geöffnet (der Dame zuerst) reichen
jetzt Wasser abfragen (Alternativfrage)

	<p>Aperitif reichen (annoncieren) Speisen erfragen (Bestätigungsgrunzen☺) & notieren Vorspeise Verkaufen (Challenge/Ziel im Team?) Alternativfrage Wein direkt empfehlen (Dazu empfehle ich den Riesling ...) Bestellung wiederholen & Bedanken, sofort bonieren</p>	
	<p>Nach den ersten Bissen erkundigen, ob alles recht ist Welche Frageformen sind gut? „Wie schmeckt es Ihnen?“ „Wie gefällt es Ihnen?“ <i>(Keine Suggestivfragen: „Ihnen schmeckt's?“)</i> nach Getränken schauen Getränke-Nachservice / Nachverkauf</p>	
	<p>Vorspeise ausheben und Pause bis Hauptgang erfragen/anbieten</p>	

		Hauptgang ausheben	
		Digestif und Dessert anbieten Welche Desserts gibt es? Wie werden sie präsentiert? Alternativfrage zu Dessert, Digestif, Espresso Rechnung & Service-Abschluss + Reinigung NUR EC-Karte, keine Kreditkarte <p style="text-align: center;"><i>„Die Rechnung bitte!“</i> <i>„Zahlen Sie mit EC-Karte oder Bar?“</i></p>	

Verkaufsfördernde Fragen:

Mindestens zwei maximal drei Alternativen

Alternativfrage

Darf es zum Aperitif ein Glas Prosecco oder lieber ein Sherry Medium sein?

Ausgeschmückte Alternativfrage

Darf es zum Aperitif ein Glas Prosecco, ein Sherry Medium oder unseren Aperitif-Cocktail „Sommerfrische“; Das ist ein fruchtig-frischer Cocktail aus Orangensaft, Ananassaft und Grapefruit und einem Schuss Grenadine.

Aperitif:

Ein Aperitif ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.

- Aperol Spritz
- Aperol Prosecco
- Lillet Blanc
- Sherry Tio Pepe Palomino Fino
- Rose Cremant
- Sekt Cuvée

Digestif:

Ein Digestif, auch Verdauungsschnaps, ist ein alkoholisches Getränk, das – im Gegensatz zum Aperitif – nach einer Mahlzeit getrunken wird.

- Alter Hullmann Korn
- Aquavit
- Ramazotti
- Grappa „Elisi“
- Grappa Chardonnay
- Zwetschge Graf von Schönborn