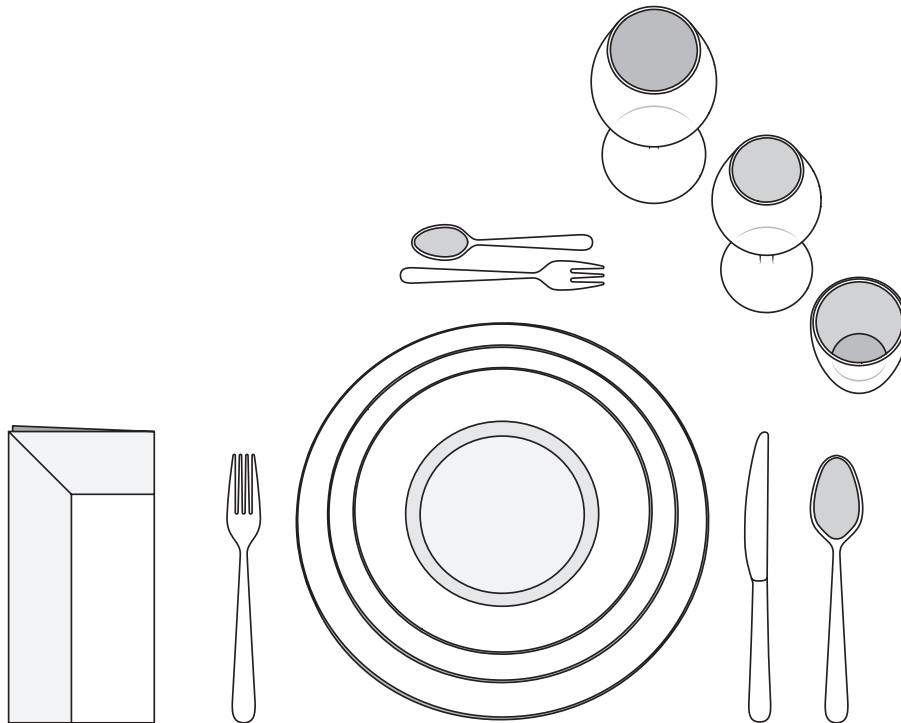


## Tisch richtig eindecken

Hier liegen sie richtig! So arrangieren Sie Teller, Besteck und Gläser für ein mehrgängiges Menü:



### Die Teller

Sie sind der Mittelpunkt. Soweit vorhanden, können Sie einen **Plattenteller** nehmen, er bleibt bis zum Schluss auf dem Tisch. Darauf kommt der **Hauptpeisenteller**, auf dem wiederum der **Suppenteller** steht.

### Das Besteck

Es richtet sich nach der Menüfolge und wird dazu passend von außen nach innen gelegt – und in dieser Reihenfolge auch benutzt: rechts außen der **Suppenlöffel**, dann das **Messer** für die Hauptspeise. Links die **Gabel**. **Dessertbesteck** liegt über dem Teller.

Wenn Brotmesser und Brotteller das Gedeck ergänzen, finden sie links außen ihren Platz.

### Die Gläser

Sie stehen rechts oben. Links neben dem **Wasserglas** folgen zuerst das **Weißweinglas** und dann das **Rotweinglas**.

### Servietten

Sie werden auf die Teller gelegt oder links daneben. Stoffservietten wirken edler als Papierservietten.

Viel Spaß beim geselligen Schlemmen!