

Die Gastronomie... im neuen, stolzen Erscheinungsbild...

Die 2'000 Bilder-Galerie, von 300 Köchen / Betrieben zeigt endlose Ideen mit schönstem Präsentieren & Anrichten in Küche & Service auf, für «einfache» u. «gehobene» Betriebe. Sie ist unterteilt in 22 Sparten, mit Anleitungen und teilweise Super-Rezepten dazu!

Sparte 1

Tisch Dekos, und Tisch Couverts...

Mit ca. **100 Ideen** zeigen wir auf, wie Sie Ihre Gäste immer wieder mit tollen Ideen begeistern können, bis hin zu tollen Menagen.



Keine Kunstblumen... Zu frischen Blumen sind Kunststoff-Blätter im Wasser aber o.k.



Tolle AUSSEN-Gedeeke, um die Gäste auch auf der Terrasse einladend zu begeistern...



Super Menagen... Hier 3 Butter, 3 Salze und Olivenöl, Knoblauchöl und Balsamico...

Diese Demo-Bilder sind klein und gekürzt beschrieben... in der Bilder-Galerie ausführlicher...!
Die 2'000 Bilder in der Bilder-Galerie erscheinen durch Anklicken GROSS auf dem Bildschirm!

Sparte 2 Brot-Kultur, in schönsten Arten.

Mit ca. **130 Ideen** zeigen wir auf, wie Sie Ihre Gäste mit speziellen Broten / «Brot-Service» immer wieder richtig begeistern können...



Knusprige Brotvariationen mit Olivenöl und wechselnden Dips... Siehe Bilder-Gal.



Tolle AUSSEN-Gedeeke, um die Gäste auch auf der Terrasse einladend zu begeistern...



Totale Gästebegeisterung zum Brot... mehr Beschrieb im Detail in der Bilder-Galerie...

Sparte 3 Apero-Beilagen & Buffets...

Mit ca. **120 Ideen** zeigen wir auf, wie Sie Ihre Gäste je nach Saison, Anlass, (Geburtstag, Hochzeiten und Seminare) richtig begeistern können...



Sensationell die Gäste überraschen, Umsatz auf der Terrasse & Restaurant aktivieren...



Persönlich die Gäste begeistern, wie hier in richtiger Haltung mit einer weissen Sangria



Von den schönsten Drinks, zu den schönsten Apero-Bufferets bei Banketten und Seminaren

Sparte 4 Super Amuse-Bouches...

(Gruss aus der Küche...) Ca. **150 kleine** und gehobene Grüsse, um Ihre Gäste immer, oder am Abend, Mittag, Sonntag-Mittag oder an einzelnen Tagen zu verwöhnen... Warum nicht??



Wunderschön eine frische Feige einfach, auf Rohschinken mit Thymian u. Balsamico



Herrlich... Jakobsmuscheln sensationell... mit Balsamico u. Kürbiskernbutter...



Häppli: Frischer Lachs mit Meerrettichschaum, Melone mit Rohschinken, Fischtartar etc.

Sparte 5 Kalte

Vorspeisen... Der reine «Wahnsinn»... wie man mit ca. **190 erprobten** u. **im Service machbare** Ideen... die Gäste begeistern, das Team und den Betrieb (ob gross o. KLEIN...) zu absolutem Erfolg führen kann...



Herrlich mit Herzblut angerichteter Salat-teller mit Rauchlachs-Rose... Das ist Küche



Sensationell schnell zubereitete Spargel-oder Gemüse-Terrine... Mit Rezept auf **A4**



Herrliche warme Jakobsmuscheln mit kalter Mango-Espuma...Rezeptiert auf **A4**

Sparte 5 Kalte

Vorspeisen...

Ein paar Inspirationen aus meiner Autoren-Küche... Als Koch, Unternehmer und Gastro-Berater, habe ich es nie unterlassen, auch privat ansprechend zu kochen...



Thunfisch-Carpaccio an delikater Limettensauce. In der Bilder-Galerie rezeptiert...



Krevetten-Cocktail u. Feige & geräuchte Forellen-Espuma. Ein Erlebnis. Rezept auf **A4**



Thunfisch-Tartar mit Avocado à la ASIA. In der Bilder-Galerie rezeptiert...

Wichtiger Hinweis... In der Bilder-Galerie geht es nicht nur um schönes Anrichten... sondern auch um **«die Ideen der 300 mitgewirkten Köche und Betriebe»**, um immer wieder mit **für den Betrieb (ob klein oder gross) geeignete Gerichte u. Präsentationen** die Gäste zu überraschen... bis hin zur **«Team Begeisterung»**...

Sparte 6 Kleine Menü-Salate...

Ca. 90 richtig tolle und abwechslungsreiche Klein-Salate, um die Gäste auch saisonal zu überraschen... bis hin zur Salat-Kultur, zusammen mit knusprigen Brot...



Super Ruccola-Salat für grösste Gäste-Begeisterung! Siehe Bilder-Galerie-Anleitung



Ananas-Fleischtomate mit Mozzarella und weitere Super-Tomaten-Salat-Kreationen



SUPER Salat-Brot-Kultur... mit wunderbarer Sauce. Totale Gäste-Begeisterung. Auf **A4**

Sparte 7 Grosse Salat-& Kalte Teller

ca. 80 Teller in allen Variationen, um auch das Nachmittag-Geschäft zu aktivieren. So auch im Hotel am Pool die Gäste mit «Herzensbrecher» verwöhnen...



Herrlich zarte Ananas mit Krevetten und Cocktailsauce... u. das am Pool...Madonna



Das sind Highlights für Salat-Liebhaber. In der Bilder-Galerie weitere Vorschläge...



Schweizer Wurstsalat von der Lyoner-Wurst. Weitere 7 Wurstsalate. Rezeptiert auf **A4**

Sparte 8 Die 90 feinen Suppen... Nicht vergessen, dass es enorm viele Suppen-Kaspars gibt!! Im Buch vom Autor «Der sympathische Gastgeber» sind weitere Suppen beschrieben bis hin zum **«Suppen-Menü»** in 6 Gängen... Grosser Erfolg!



Schlicht und einfach servierte Suppen, bis hin zu saisonalen & asiatischen Suppen...



Die garantiert zartesten Crêpes (tiefgekühlt) allzeit bereit für die beste Flädli-Suppe. **A4**



Ein Traum im Sommer... Gekühlte, klare Erbsen-Suppe. Spezielles Rezept auf **A4**

Gerne würden wir hier alle «Suppen-Träume» der Bilder-Galerie aufführen...

Sparte 9 Warme Vorspeisen...

Hier geht es mit **ca. 90** herrlich einfachen... Variationen bis hin zu absoluten Gaumen-Erlebnissen «rauf und runter»... Mit anderen Worten werden die Gäste hier sicher nur noch staunen...



Herrlicher Lachs mit der schnellen. 1-2-3-Fischsauce...Rezeptiert auf **A4**



Das herrliche Gericht «Fettuccine al Don Alfredo»... Original rezeptiert auf **A4**



Ein Traum: Krevetten, Jakobsmuscheln mit heisser Hummer-Bisque. Anleitung.

Auch hier würden wir gerne endlos feine warme Vorspeisen aufführen...

Sparte 10 Herrliche Pasta-Gerichte in ca. **80** Variationen... Von Don Alfredo, Spaghetti Bolognese, feinste Ravioli u. Tortellini bis hin zu sagenhaft toll angeordnete Teigwaren mit Meeresfrüchten...



Immer ein Erlebnis die Spaghetti Bolognese, mit viel Feingemüse auf schöne Teller...



2 grosse Ravioli mit Pilzen. Super-Teig... Ravioli in 2 ½ Min. gar. Siehe Rezept **A4**



Super Überraschung in weisser Pergament-Präsentation. Einfache Anleitung auf **A4**

Sparte 11 Gemüse
Diese Sparte ist im vollen Umbruch... mit der veganen Küche etc. Wie aber die Gemüse absolut korrekt gekocht werden ist im Buch vom Autor: «Der sympathische Gastgeber» von A-Z beschrieben...



Die gefüllte Peperoni wird immer ein Erlebnis bleiben, evtl. auf vegane Art?



Spargeln sind immer ein Highlight. Warum nicht ein Spargel-Menü anbieten? **Siehe A4**



Gemüse-Omelette immer wieder in Vergessenheit! Einfach super zubereiten...

In der «Bilder-Galerie» in fast jeder Sparte ca. 80 bis ca. 160 Vorschläge... gross auf dem Bildschirm... so dass man alle Einzelheiten erkennen kann...

Sparte 12 Fleisch in ca. 120 Variationen...

Der Saucier kann hier die «Königs-Disziplin» in der Küche auf herrliche Arten zelebrieren, bis hin zur perfekt gebratenen Gänseleber u. Mistkratzerli mit Honigkruste usw...



Zürcher Geschnetzeltes im zartesten Crêpe als Überraschung für «Crêpe-Freunde» **A4**



Herrlich gebratenes Fleisch à la Butterfly... mit Polenta auf Schnitt-Gemüse...



Toll serviertes Poulet Barbecue mit gebratenem Reis... z.B. an der Bar / Pool usw.

Sparte 13 Fisch in ca. 130 Variationen...

In der Fischküche sind die Variationen und Geschmacksrichtungen fast unbegrenzt, um die Gäste zu begeistern... Warum nicht 2 - 3 besondere Spezialitäten festlegen...



Steinbutt herrlich serviert... Kombination im Detail in der Bilder-Galerie beschrieben...



Seeteufel in Rohschinken mit Püree an pikanter 1-2-3- schneller Fische Sauce... **A4**



Die garantiert «weltbesten» frittierten Egli-filets à la Rosa Tschudi... Rezeptiert **A4**

Sparte 14 Die wunderbare Welt der Meeresfrüchte in ca. 100 Variationen...

Kein Gericht kann man künstlerischer gestalten, wie die Meeresfrüchte in ihren einzigartigen Erscheinungen und herrlichen Farben.



Einfach, schnell und farbenfroh lassen sich die Mediterranen Gerichte anrichten...



Immer mehr beliebt sind die einfach zuzubereitenden Krevetten im Tempura-Teig...



Schnell auch das «zarteste Ess-Erlebnis»... Kreation & Lieblingsgericht vom Autor...**A4**

Sparte 15 Spezielles ausserordentlich serviert...

Je nach Betrieb kann man auch Spezielles anbieten, womit der Gast «nicht rechnet»... Von den «falschen Schnecken mit Korianderbutter bis hin zur «Gourmet Metzgete»...



Gourmet-Metzgete von der Mini-Bratwurst bis zur Mini-Schlachtplatte. Anleitung & **A4**



Mini-Hamburger im Chabatta, als Angebot am Nachmittag / Abend. Rezeptiert **A4**



Mehr Umsatz mit 2-3 Pizzen im Klein-Betrieb. In «Gastro Fibel» sensationell beschrieben!!

Sparte 16 Die tolle mediterrane Küche.

Ca. 160 Variationen, um die Gäste an ihre Ferien zu erinnern... Das gehört auch zum Gastgeben, die Gäste überraschen oder in der Karte eine Rubrik: «Aus unserer mediterranen Küche»... etc.



Ein Traum die herrlichen Carabineros in Ibiza, mit Zitrone u. Cocktailsauce. Einfach SUPER



«Mit Hilfe des Autors» **überall der 1. Teller** der Paella «für das Auge angerichtet»...!!



Herrlich saftige Lamm-Koteletts mit Spargeln u. Bratkartoffeln mediterran angerichtet...

Sparte 17 «Spezielle Spezialitäten»...

Alle mit Anleitungen und vielen Bildern dargestellt... um Ihre Fantasie anzuregen, Ihre Gäste mit den weiteren Spezialitäten zu überraschen und Ihren Betrieb und Team zu stärken...



Ein herrliche saftiges Tartar mit dem heissen Stein angemacht. Mit 6 Bildern auf A4...



Rindsfilet im Salz FLAMBEE... Interessanter Service in Bildern aufgezeigt auf A4



Dorade im Salz-Mantel... Schönste Filets zu 3 pikanten Saucen. **Siehe A4**

Sparte 18 «Spezielle Saucen»... Gewürze, Butter- u. Salatsaucen usw.

Beste Rindsfilet-Pfeffersauce vom legendären Otto Schlegel / Palace Luzern **A4**

Die schnelle, super-feine 1-2-3- Fischsauce... Immer bereit... Rezeptiert **A4**

Die garantiert beste Romanov-Sauce. 7 Tage immer bereit. Rezeptiert **A4**

Sparte 19 «Der Entremetier» u seine tollen Beilagen, Gemüse usw.

Super Misch-Gemüse, toll serviert bei grossem Gäste-Andrang. **Siehe Bild**

Die immer wieder herzensbrechende Kartoffel-Püree-Verführung! Anleitung

Die garantiert «zartesten Crêpe der Welt»... Totale Gästebegeisterung. **A4**

Sparte 20 Die Welt mit ca. 120 süssen Verführungen...

Mit flambierten Feigen, die schnellsten u. besten Sabayone, die herrliche Zitronen-Tarte bis hin zur «Heissen Liebe» mit frischen Erd- oder Himbeeren usw. usw.



Ein Traum: Geeister Schaum von Früchten u. Liqueur... Mehr darüber in der Bilder-Galerie



Immer wieder ein Traum die zarte Mousse au Chocolat, toll serviert... Mit Rezept **A4**



Herrlich, einen Geburtstagsgast mit frischer Torte «für ZWEI» zu verwöhnen... Anleitung

Sparte 21 « Die Käse-Kultur»

Diese wird in den meisten Betrieben nicht optimal gepflegt. Es muss nicht ein aufwendiges Käsebuffet sein... Aber warum nicht eine Spezialität und 4 Hart- u. Weichkäse für einen kleinen Käseteller...



Gebackener Käse... mit Gelee für das Auge... Mehr darüber in der Bilder-Galerie. Anleitung



Eine ganz besondere Käse-Spezialität für Gourmets. Anleitung in der Bilder Galerie



Ein Käse-Buffer «Piemont» zieht sicher viele Gäste an... auch als «Hotel-Abend-Erlebnis»

Sparte 22 « Café & die Digestif-Kultur»

Hier ist viel gastronomisches Gefühl wichtig. KLEIN aber FEIN muss hier die Devise sein... Richtiges Gastgeben muss bis am SCHLUSS gelten, um die Gäste zu begeistern...



Eine Espresso-Tasse muss dick u. sehr heiss sein und der Café stark konzentriert...!!!



Ein kleines Erlebnis zum Café wird mit Sicherheit die Gäste erfreuen...



Ein Digestif am Schluss... (nicht zu stark alkoholisiert) krönt besonderes Gastgeben...

In der Bilder-Galerie ca. 1'900 weitere Ideen... mit sehr vielen «Alltags-Gerichten» schön angerichtet, bis hin zu tollen, gehobenen Ideen... um Ihr Team und den Betriebs-Erfolg zu stärken...

Mit der «Bilder-Galerie» werden Sie garantiert Ihren Betrieb (ob gross oder klein) aktivieren und auf starkem Niveau halten können... Kein Koch kann so ein gewaltiges Volumen in allen Variationen vorzeigen, ist auch nicht nötig, da wir ja ca. 300 Köche / Betriebe u. deren Ideen für schönsten Anrichten u. Präsentieren in mehreren Jahren aufgezeichnet haben...

Wenn Sie als Unternehmer zudem «Die Gastro Fibel» behe-
zigen, mit allen Richtlinien, Empfehlungen, Tipps u. 800 Denk-
anstössen, dann werden Sie garantiert einen sehr
rentablen Betrieb führen können.

In dem Sinn herzlich willkommen im Kreis der starken
Köchinnen und Köche / Unternehmerinnen und
Unternehmer... Ihr Autor (Erfolgs-Gastronom, Berater, Koch)
u. das Spezialisten-Team aus Service, Top-Marketing,
Buchhaltung und Wein-Kultur.



Werner Thiele