



21.09.2018 09:37 CEST

Das perfekte Buffet: Mit cleveren Lösungen und starken Designs den Gast begeistern

Wer heute mit einem Buffet überzeugen will, muss einiges bieten. Denn der anspruchsvolle Gast erwartet nicht nur eine abwechslungsreiche Auswahl an hochwertigen Speisen, auch in Sachen Präsentation möchte er überrascht und begeistert werden. Daher müssen Funktion und Design des Buffetaufbaus höchste Anforderungen erfüllen. Eine wichtige Rolle spielt dabei das eingesetzte Geschirr: Es muss für Küche und Service gut zu handhaben sein und zugleich die Speisen wirkungsvoll präsentieren.

Besonderes Plus für den Gastronomen: Alle Villeroy & Boch Kollektionen aus Premium Porcelain lassen sich problemlos kombinieren, da die Scherbenfarbe des Porzellans einheitlich ist.

Sinnvolle Architektur

Damit sich der Gast einen guten Überblick über die angebotenen Speisen verschaffen kann und sich auch „Quereinsteiger“ schnell zurechtfinden, muss die Speisenfolge nachvollziehbar sein und von den Vorspeisen über die Hauptgänge zu den Desserts und Kuchen leiten. Der Aufbau des Buffets sollte einer klaren Architektur folgen.

Vorne stehen große, flache Platten, beispielsweise aus der Topseller-Kollektion Urban Nature, die das Thema „Natur & Natürlichkeit“ für den Hotel- und Gastronomiebereich ebenso lässig wie stylish interpretiert. Und auch bereits portionierte Speisen und Snacks sollten im vorderen Bereich des Buffets angeordnet werden. Dazu findet man beispielsweise in den Kollektionen Affinity und Flow verschiedene kleine Platten und Schalen. Hohe Schüsseln wie die voluminösen Salatschalen aus der Design-Kollektion NewWave werden in den hinteren Bereich gestellt. Besonders praktisch sind dabei komfortable Funktionslösungen wie die große Schale aus der Serie Flow, deren ausladender Griff als Ablage für Löffel und Kellen dafür sorgt, dass das Besteck nicht in die Speisen rutscht.

Schöne Eyecatcher sind Etagèren, etwa aus der Kollektion Artesano Professionale, für die Premium Porcelain mit natürlichen Materialien wie Akazienholz und Schiefer kombiniert wurde. Inszeniert man damit das Buffet in die Höhe, werden die Speisen besonders ansprechend präsentiert, und dem Gast wird zugleich das Zugreifen erleichtert.

Soßen oder flüssige Speisen müssen jedoch immer so aufgestellt sein, dass nichts über andere Gerichte tropfen kann, wenn der Gast davon nimmt. Und damit er klar erkennen kann, welche Speisen und Soßen zusammengehören bzw. zusammenpassen, sollten die Soßen nie separat stehen. Da aber zu viele verschiedene Teller, Schalen und Schüsseln das Buffet schnell unübersichtlich, ja durcheinander wirken lassen, sind clevere Geschirrtile sinnvoll, beispielsweise der Two-in-One-Teller aus der Kollektion Flow.

Farbe und Struktur

Und auch in Sachen Design muss das Geschirr den Gast überzeugen. Nachdem lange Zeit fast ausschließlich reinweiße Geschirre Büffetgestaltungen prägten, sind jetzt wieder Dekore im Kommen, die exklusive Akzente in die Gesamtinszenierung einbringen. Mit farbigen oder strukturierten Geschirrteilen kann man ein Buffet wirkungsvoll aufwerten oder die Aufmerksamkeit auf eine bestimmte Speise lenken. Ein gutes Dekor eröffnet dem Küchenchef dabei neue Präsentationsmöglichkeiten und unterstreicht die kulinarische Aussage der Küchenkreationen. Starke Dekorationen, insbesondere farbige Volldekore, sollten jedoch sehr bewusst eingesetzt werden, denn das Dekor darf sich niemals in den Vordergrund schieben und die Eigenwirkung der Speisen verdrängen.

Beliebt ist Schwarz, da es farbintensive Speisen, etwa ein Lachs-Mango-Carpaccio, regelrecht zum Leuchten bringt. Auch grüne Speisen und Salate lassen sich auf schwarzen Tellern oder Glasplatten, beispielsweise aus der Serie Cera, eindrucksvoll anrichten. Zu Fleischgerichten wie Schinken oder Roastbeef passen hingegen weiße Teller und Platten, gerne auch mit Reliefstruktur. Das Profigeschirr von Villeroy & Boch besitzt einen warmen Elfenbeinton, der auch gebratene Fleischgerichte sehr schön zur Geltung bringt.

Alle Hotel-Serien von Villeroy & Boch zeichnen sich durch ihre erstklassige Material-Qualität und professionelle Gebrauchstüchtigkeit aus und überzeugen zugleich durch ihre designstarke Ausstrahlung. Mit den passenden Gläsern und Bestecken wird jedes Buffet perfekt.

Bilder zum Download:

<https://cs.villeroy-boch.com/admin/share/5aec75f6>

Villeroy & Boch ist eine der weltweit führenden Premium-Marken für keramische Produkte. Das im Jahr 1748 gegründete Familienunternehmen mit Hauptsitz in Mettlach/Deutschland steht für Innovation, Tradition und Stilsicherheit. Als renommierte Lifestyle-Marke ist Villeroy & Boch mit Produkten der Bereiche Bad und Wellness sowie Tischkultur in 125 Ländern vertreten.

Kontaktpersonen



Simone Struve

Pressekontakt

PR Manager Kitchen & Living

Struve.Simone@villeroy-boch.com

+49 (0) 6864 / 81 12 49