

<b>Produktinformation - Speisen-Checkliste:</b>	
Name auf der Karte:	
Rezeptur – Wichtige Inhaltsangaben:	
Zubereitungsart:	
Passende Ergänzungen, Zusatzverkäufe:	
Alternativen zu diesem Gericht:	
Verkaufstarke Formulierung, besondere Hinweise für den Gast:	
Wichtig für den Serviceablauf:	
Zusatzstoffe:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; float: right;">PLU-Nummer:</div>	

<b>Produktinformation - Speisen-Checkliste:</b>	
Name auf der Karte:	
Rezeptur – Wichtige Inhaltsangaben:	
Zubereitungsart:	
Passende Ergänzungen, Zusatzverkäufe:	
Alternativen zu diesem Gericht:	
Verkaufstarke Formulierung, besondere Hinweise für den Gast:	
Wichtig für den Serviceablauf:	
Zusatzstoffe:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; float: right;">PLU-Nummer:</div>	

<b>Ausfüllanleitung - Speisen-Checkliste:</b>
<b>Name auf der Karte:</b> <i>Bezeichnung auf der Speisekarte</i>
<b>Rezeptur / Wichtige Inhaltsangaben:</b> <i>Hier sind nur die Grundzutaten, spezielle Gewürze und ausgeprägte Geschmacksrichtungen anzugeben.</i>
<b>Zubereitungsart: Wort und kurze Erklärung,</b> <i>falls eine längere Zubereitungszeit als üblich nach Bestellung erforderlich ist, auch diese Information anführen</i>
<b>Passende Ergänzungen, Zusatzverkäufe:</b> <i>Sind Zusatzverkäufe möglich oder ist das Gericht schon komplett mit allen Beilagen?</i>
<b>Korrespondierende Getränke:</b> <i>Aus der Getränke- oder Weinkarte erarbeiten. Der Gast will konkrete Infos über unser Angebot!</i>
<b>Alternativen zu diesem Gericht:</b> <i>wenn das Gericht aus ist, oder der Gast etwas anderes, ähnliches probieren möchte.</i>
<b>Verkaufstarke Formulierung / Besondere Hinweise für den Gast:</b> <i>Hier alle Argumente sammeln, die das Gericht aufwerten können, wie Herkunftsangaben, ungewöhnliche Zubereitungsart, Rezeptur aus einem Kochbuch von einem berühmten Koch oder altes Familienrezept in neuen Kleidern. Alleinstellungsmerkmal möglich (das gibt's so nur bei uns)?</i>
<b>Wichtig für den Serviceablauf:</b> <i>Hinweise z. Bsp. nicht bei salzarm geeignet, oder wo sind keine Umbestellungen möglich, weil das Gericht vorproduziert wird, oder warum sind bei diesem Gericht keine kleinen Portionen möglich, ....</i>
<b>Zusatzstoffe:</b> <i>Pflichtangaben, wenn der Gast danach fragt!</i>

<b>Speisen-Checkliste: Beispiel</b>
<b>Name auf der Karte:</b> <i>Kassler im Allgäuer Bergheumantel an Dunkelbiersoße, Rahmwirsing und Schupfnudeln</i>
<b>Rezeptur / Wichtige Inhaltsangaben:</b> <i>Ausgelöstes Kassler wird portionsweise kurz angebraten, anschließend im Heumantel fertig gebraten. Es nimmt dadurch den intensiven Kräutergeschmack vom Heu an. Die Dunkelbiersoße ist leicht und ungebunden</i>
<b>Zubereitungsart: Wort und kurze Erklärung,</b> <i>im Heu gebraten, dauert mindestens 25 Minuten</i>
<b>Passende Ergänzungen, Zusatzverkäufe:</b> <i>das Gericht ist komplett mit allen Beilagen</i>
<b>Korrespondierende Getränke:</b> <i>Am besten paßt der dunkle Fuhrmannstrunk, der auch für die Soße verwendet wird. Zur Verdauung einen Korn oder den Obstbrand vom Haas.</i>
<b>Alternativen zu diesem Gericht:</b> <i>alles aus der Wirtshausküche, besonders das Brauerpfandl. Mittwochs gibt's außerdem das Schlachtfest mit weiteren herzhaften Gerichten.</i>
<b>Verkaufstarke Formulierung / Besondere Hinweise für den Gast:</b> <i>Das Heu wird auf mindestens 1300 Meter Höhe geerntet und muß ohne Dünger wachsen. Dadurch enthält es besonders viele Wildkräuter, die dann diese unvergleichliche Würze ergeben.</i>
<b>Wichtig für den Serviceablauf:</b> <i>nicht bei salzarm oder für eilige Gäste empfehlen.</i>
<b>Zusatzstoffe:</b> <i>15 (Pökelsalz)</i>