

# Schüler kochen und servieren ein 3-Gang-Spargel-Menü für Schüler

---

Das 2. Ausbildungsjahr der Hotelfachleute und Systemgastronomen und das 1. Ausbildungsjahr der Köche gestalten das jährlich stattfindende Spargelprojekt.

In Gruppen aufgeteilt kreierten die Schülerinnen und Schüler ein Motto:

- „Spargel mal anders!“
- „Deutsche Tradition trifft auf asiatische Cuisine“
- „Gabel zum Spargel“
- Spargel- eine kulinarische Reise durch den Frühling“
- „Spargel, die gesunde Stange“

Es wurden unterschiedliche 3-Gänge-Menüs erstellt.

Die Gruppen dekorierten die Tische passend zum Motto. Selbst erstellte Eintrittskarten wurden in der Schulgemeinde schnell verkauft.

Die Auswahl des gekochten Menüs wurde gemeinsam von den Köchen mit den Schülerinnen und Schülern vom Service entschieden.

Das diesjährige Menü war sehr ansprechend:....

Die Gäste kamen und wurden höflich in Empfang genommen und platziert. Hier erhielten die Gäste einen alkoholfreien Cocktail.

Durch eine von den Gruppen erstellten Bewertungsbogen erhielten die Schülerinnen und Schüler ein hervorragendes Feedback! Allen Beteiligten hat die Umsetzung des Spargelprojektes sehr viel Freude gemacht.