

Kleidung beim Geschäftsessen?

Beitrag von „Julchen79“ vom 5. Oktober 2006 11:02

Hallo Leute,

also mein Freund und ich gehen zu einem Geschäftsessen. Na ja, zumindest mehr oder weniger. Mein Freund ist dabei, sein Vater plus Frau, sein Bruder plus Frau (alle im Geschäft tätig) und eine Mitarbeiterin, die in Rente geht mit ihrem Mann. Da ich die Mitarbeiterin plus Mann nicht kenne und mit der Familie meines Freundes momentan nicht soviel zu tun habe, kann ich mich nicht mit den anderen Damen abstimmen. Jetzt gehen wir in so ein Edelrestaurant. Da ich damit noch keinerlei Erfahrung habe, weiß ich überhaupt nicht, was ich anziehen soll. Vielleicht könnt Ihr mir helfen. Hier gehen wir hin: <http://www.restaurant-heising.de/>

Ist es in Ordnung wenn ich eine hellrosa Stoffhose eines Hosenanzugs, weiße Bluse und schwarzen engen Pullunder anziehe? Oder muss ich da im kompletten Hosenanzug, sprich mit Blazer, erscheinen?

Vielen Dank für Eure Hinweise. Julchen

Beitrag von „Vivi“ vom 5. Oktober 2006 11:16

Das mit dem Geschäftsessen hatten wir doch schon mal?! Gehst du dieses Mal wirklich mit? Ok, dann würde ich persönlich gedecktere Farben wählen, also nicht unbedingt rosa. Aber das ist Geschmackssache! Zieh an, was DIR gefällt und wo DU dich drin wohlfühlst! Ein Blazer, den man notfalls ablegen könnte, falls man das Gefühl hat zu overdressed zu sein, ist auch immer eine gute Wahl. Aber frag doch auch mal deinen Freund! Der geht doch offensichtlich öfter zu solchen Essen und kann dich bestimmt am besten beraten, weil er die Leute kennt, die mitgehen.

LG,
Vivi

Beitrag von „Julchen79“ vom 5. Oktober 2006 12:36

Ja, dieses Mal gehe ich mit, weil mein Examen ja nun durch ist und ich genügend Zeit habe und meinem Freund den Gefallen gerne tun möchte!

Mein Freund ist in diesem Punkt leider keine gute Beratung, in einem solchen Edelrestaurant war er auch noch nie und meint, ich sehe in allem hübsch aus. Schmeichelnd, aber nicht gerade hilfreich.

Jetzt weiß ich halt nicht, ob ein Pullunder zu underdressed wäre!? Oder dann doch der Blazer die bessere Variante ist. Was meint Ihr?

LG, Julchen

Beitrag von „das_kaddl“ vom 5. Oktober 2006 12:39

Zitat

Vivi schrieb am 05.10.2006 10:16:

Das mit dem Geschäftsessen hatten wir doch schon mal?!

Hehe, genau das dachte ich auch beim Lesen 😊 Aber "damals" ging's ja eher darum, ob Julchen mitgeht oder nicht.

Wenn ich mir die Website so anschau, solltest Du Deine Garderobe vielleicht eher auf die ähm, etwas plüschig-altmodische Einrichtung abstimmen. Rosa würde ich dort nicht anziehen, eher "gedecktere" Farben. Hellrosa Hosen finde ich sowieso im Herbst eher kritisch, vor allem in Berlin - grosse Strassen, grosse Pfützen, schnelle Autos, dreckige Hose.

Für mich stellt sich ja die Frage, warum Ihr dieses Restaurant ausgewählt habt. Ich müsste vorher die Speisekarte mit meinem Französisch- bzw. Fremdwörterbuch durchgehen (was, bitteschön, ist z.B. "Cassolette vom Kalbsbries" oder "dreifach reduzierte Poulardenconsommé"?)

😞). Ausserdem stünde für mich in diesem Restaurant eher häusliches Üben (welches Glas zu welchem Zeitpunkt, welche Gabel wofür und wann darf der Löffel genutzt werden?) im Mittelpunkt.

LG, das_kaddl.

PS: Ansonsten hast Du doch in dem alten Thread auch einige Kleidungstipps bekommen (ohne dass die Ratgeber Deinen Kleiderschrank kennen 😊).

Beitrag von „Super-Lion“ vom 5. Oktober 2006 12:40

Ein Pullunder ist definitiv underdressed.

Gruß
Super-Lion

Beitrag von „Shopgirl“ vom 5. Oktober 2006 14:46

Und wenn schon ein Hosenanzug, dann doch komplett mit Blazer 😊

Beitrag von „Julchen79“ vom 5. Oktober 2006 15:25

Danke für Eure Tipps, ich sollte meinen Kleiderschrank wirklich mal aufmotzen, habe ich den Eindruck... Aber ich werde mich heute abend mal auf die Suche begeben.

@das kaddl: ich bin auch nicht besonders "heiß" darauf, in dieses Restaurant zu gehen, zumal die Gerichte nicht unbedingt meinem Geschmack entsprechen. Mein Freund und ich haben es auch nicht ausgewählt, es war sein Vater, der nur in solchen Restaurants verkehrt... Gerade deshalb möchte ich mich auch nicht blamieren, weil seine Frau bestimmt sehr passend angezogen ist 😊 Mit den Gläsern und Besteck habe ich auch so meine Schwierigkeiten, nicht daß es mir so geht wie Julia Roberts in Pretty Woman mit den "kleinen schlüpfrigen



Scheißerchen"... Ich orientiere mich einfach an der Regel: immer schön von außen nach innen vorarbeiten, dann passt das schon und ansonsten bei den anderen Leuten abgucken...

LG, Julchen

Beitrag von „Julie_Mango“ vom 5. Oktober 2006 17:24

... und noch ein Tipp von mir, der Kleckerjulie:

Ich nehme - wenn es wirklich darauf ankommt - eine zweite weiße Bluse bzw. ein zweites Oberteil mit, welches in etwa die Farbe des ersten hat.

Die Idee stammt von einem Bekannten. Dieser hat immer ein zweites Hemd im Kofferraum - ist bei Managern etc. offensichtlich üblich.

Und es hat mich schon einmal echt gerettet.

Daher auch: nicht unbedingt rosa - vor allem die Hose.

Gruß,
Julie

Beitrag von „Birgit“ vom 5. Oktober 2006 17:32

Die Sachen auf der Speisekarte klingen doch durchaus lecker, vielleicht wird es ganz nett....

Zu was hast du Dich denn jetzt kleidungsmäßig entschieden? (Ich würde vermutlich recht klassisch dort auflaufen....also dunkles Kostüm (wahlweise mit kurzem oder auch mit langem Rock), auch nicht unbedingt mit heller Bluse und Blazer.)

Beitrag von „Hermine“ vom 5. Oktober 2006 18:00

[das_kaddl](#):

Um das Ganze mal wieder auf den Boden der Tatsachen zu bringen:

"Cassoulette vom Kalbsbries" - ist einfach ein Eintopf (also kleingehäckseltes Bries in Madeirasauce im Blätterteig) - und "dreifach reduzierte Poulardenkonsommé"- eine dickere Hühnerbrühe 😊

Natürlich dem Restaurant entsprechend aufgemotzt...

[Julchen](#): Für solche Fälle nehme ich entweder einen langen schwarzen Rock mit einer eleganteren Bluse- oder meinen grauen Hosenanzug (aber dann auch eher nicht mit der klassischen weißen Bluse, sondern was Rotem oder so...)

Das wird schon heute abend!

Beitrag von „Julchen79“ vom 6. Oktober 2006 10:50

Also ich werde jetzt ganz langweilig gehen, in einem dunkelgrauen Hosenanzug und weißer Bluse... Das mit dem Kleckern hab ich mir auch schon so gedacht, in letzter Zeit bin ich darin nämlich wirklich ein Genie 😏 Sehr peinlich! Na ja, ich hoffe, ich verhalte mich angemessen in diesem Edelding und es geht nichts daneben und meine Kleidung ist passend...
LG, Julchen

Beitrag von „Melosine“ vom 6. Oktober 2006 14:56

Zitat

Hermine schrieb am 05.10.2006 17:00:

[das kaddl:](#)

Um das Ganze mal wieder auf den Boden der Tatsachen zu bringen:

"Cassoulette vom Kalbsbries" - ist einfach ein Eintopf (also kleingehäckselt Bries in Madeirasauce im Blätterteig) - und "dreifach reduzierte Poulardenkonsommé"- eine dickere Hühnerbrühe 😏

Natürlich dem Restaurant entsprechend aufgemotzt...

lol Aber auf französisch hört es sich doch richtig nach was an. 😏

Die Speisekarte ist doch nicht schlecht, Julchen. Guten Appetit!

Melo

Beitrag von „Dalyna“ vom 6. Oktober 2006 17:24

Die Kleidung hört sich doch gut an!

Auch gegen die erste Variante hätte ich nichts einzuwenden gehabt, nachdem meine Eltern mich öfter in leicht angehauchte Nobelrestaurants geschleppt haben. Aber wenn rosa zur Einrichtung natürlich nicht passt 😏

Liebe Grüße,

Dalyna

Beitrag von „neleabels“ vom 6. Oktober 2006 21:30

Zitat

Julchen79 schrieb am 05.10.2006 14:25: Mit den Gläsern und Besteck habe ich auch so meine Schwierigkeiten, nicht daß es mir so geht wie Julia Roberts in Pretty



Woman mit den "kleinen schlüpfrigen Scheißerchen"... Ich orientiere mich einfach an der Regel: immer schön von außen nach innen vorarbeiten, dann passt das schon und ansonsten bei den anderen Leuten abgucken...



Besteck von außen nach innen, immer das Glas leertrinken, dass der Kellner vollgefüllt hat und beim Hummeressen macht man sich die Finger schmutzig. Mit dem Sommelier musst du wahrscheinlich ohnehin nicht sprechen.

Ansonsten keine Angst vor Gourmet-Restaurants, die sind auch nur dazu da, dass sich der Gast wohlfühlt. An hochwertige, französische Mehrgänge-Menüs kann man sich übrigens wirklich gewöhnen - ein gutes Essen plus gute Weine ist aber auch eine anstrengende Sache!

Nele

Beitrag von „Hermine“ vom 7. Oktober 2006 09:07

Danke Nele, für diese schöne Einführung!

Auch wenn ich fürchte, dass mein Geldbeutel für solche Erfahrungen erstmal nicht reichen wird- warum sind Essen und gute Weine eine anstrengende Sache?

Für den Magen? Für den Geldbeutel? Oder evtl. in meinem Fall- für die Tischdecke und meine Klamotten?

Bitte um Aufklärung.

Liebe Grüße

Hermine

Beitrag von „Vivi“ vom 7. Oktober 2006 10:57

Ich schätze, Nele meint den Zeitfaktor. Französische Mehrgänge-Menüs können den ganzen Abend komplett in Anspruch nehmen. Himmlisch, aber doch langwierig!

Beitrag von „neleabels“ vom 7. Oktober 2006 15:17

Zitat

Hermine schrieb am 07.10.2006 08:07:

Danke Nele, für diese schöne Einführung!

Auch wenn ich fürchte, dass mein Geldbeutel für solche Erfahrungen erstmal nicht reichen wird- warum sind Essen und gute Weine eine anstrengende Sache?

Für den Magen? Für den Geldbeutel? Oder evtl. in meinem Fall- für die Tischdecke und meine Klamotten?

Bitte um Aufklärung.

Ein gutes Mehrgängemenü dauert natürlich so seine vier bis fünf Stunden vom apéro bis zum café. Aber das ist eigentlich weniger das Problem - und den Magen verrenkt man sich sowieso nicht, die gute französische Küche lebt von der Vielfalt, nicht von der Menge. Man sollte am Ende des Abends satt aber nicht überfüttert sein!

Mit "anstrengend" meine ich, dass hochwertige Gerichte zu denen hochwertige Weine gereicht werden, ein hohes Maß an Aufmerksamkeit verlangen. Wirklich gut zubereitete Speisen bieten keinen homogenen Geschmacksbrei sondern eine Vielzahl von Aromen und Noten, die aufs feinste aufeinander abgestimmt sind und miteinander harmonieren - in der Restaurantsprache gibt es den Ausdruck "... im Dialog mit..." und das ist auch so gemeint. Kommt dazu noch ein wirklich guter Wein, potenziert sich die Sinnenvielfalt noch - wie verhält sich der Wein ohne das Gericht? Wie arrangiert er sich mit den einzelnen Komponenten? Wie verändert sich der Eindruck, wenn sich der Wein im Glas öffnet? Da kann man ganz erstaunliche Entdeckungen machen, der gleiche Wein kann mit unterschiedlichen Gerichten seinen Charakter völlig verändern - ein großer Bordelais, der für sich verkostet sehr unzugänglich ist, wird zusammen mit Lamm fast schon warmherzig. Natürlich gibt es Gerichte und Weine, die sich nicht vertragen - aber dafür ist der Sommelier ja da.

Bei einem sehr großen grand cru, im Kreise von Weinliebhabern genossen, verstummen übrigens wirklich die Gespräche am Tisch! Ein Mouton fordert die Aufmerksamkeit herrisch ein.



Sich allen Gängen über Stunden mit der gebotenen Aufmerksamkeit zu nähern, artet natürlich in Arbeit aus - aber ich meine, das haben der maître de la cuisine und der vinificateur wohl auch verdient. 😊

Ach ja - ein Gericht und einen guten Wein sollte man zuerst mal in Ruhe kontemplieren, bevor man beginnt. Wie ist das Arrangement der Speisen auf dem Gedeck? Welche Farben sehe ich, wie ist die Textur der Komponenten? Wie harmonieren die Duftnoten?

P.S. Statt dem in Deutschland üblichen Süßdessert würde ich wirklich zu Käse und einem guten Port oder einem Süßwein raten. Rocquefort und dazu ein reifer Sauterne sind eine absolute Entdeckung!

Nele

Beitrag von „Tina_NE“ vom 7. Oktober 2006 15:53

Hi Nele,

nimmst du mich mal zu so einem Essen mit? Die Erfahrungen, die beschreibst, sind mir komplett fremd -- es hört sich aber hochspannend an, und gegen so eine Horizonterweiterung



hätte ich in der Tat nichts.

Du könntest mich ja zum bestandenen Examen in solch ein Restaurant ausführen *ggg*

LG

Tina 😊

Beitrag von „philosophus“ vom 7. Oktober 2006 15:58

Ich muss ja auch gestehen, mir läuft das Wasser im Mund zusammen, wird Zeit, dass ich mal ein vernünftiges Gehalt bekomme, das solche kulinarischen Ausflüge erlaubt (zumal wir hier ein

paar entsprechende Restaurants haben 😊).

Beitrag von „Vivi“ vom 7. Oktober 2006 18:48

Vielleicht nimmt nele uns ja alle mal mit zum Schlemmen - klingt genial, was du schreibst! Scheinst ein echter Kenner zu sein! 😊

Beitrag von „Julchen79“ vom 8. Oktober 2006 16:31

Also ich muss sagen, so begeistert, wie gedacht, war ich gar nicht mal! Das Essen war okay, aber ich muss sagen, in Frankreich habe ich tatsächlich schon besser gegessen. Zumal das Schlimmste war, dass es das Menü, das im Internet stand, nicht mehr gab, sondern ganz andere Gänge 😋 Und überall waren irgendwelche Dinge bei, die ich nicht mag, Krebschwänze o. ä. 😞 Habe mich dann letztendlich für Fasan entschieden, der aber etwas trocken war. Und einen süßen Nachtisch gab's, bei dem ich jedoch das Gefühl hatte, wie ein Schokomännchen auszusehen... War aber wohl nicht der Fall 😊
Ich glaube, ich bin eher für die "normalen" Restaurants gemacht.
Viele Grüße, Julchen

Beitrag von „Tina_NE“ vom 8. Oktober 2006 16:43

Naja, immerhin ist es wohl besser gelaufen als befürchtet. War denn wenigstens die Gesellschaft auch einigermaßen angenehm??

Liebe Grüße
Tina 😊

Beitrag von „neleabels“ vom 11. Oktober 2006 21:55

Zitat

Julchen79 schrieb am 08.10.2006 15:31:

Also ich muss sagen, so begeistert, wie gedacht, war ich gar nicht mal! Das Essen war okay, aber ich muss sagen, in Frankreich habe ich tatsächlich schon besser gegessen. Zumal das Schlimmste war, dass es das Menü, das im Internet stand, nicht mehr gab, sondern ganz andere Gänge 😋 Und überall waren irgendwelche Dinge bei, die ich nicht mag, Krebsschwänze o. ä. 😡 Habe mich dann letztendlich für Fasan entschieden, der aber etwas trocken war. Und einen süßen Nachtisch gab's, bei dem ich jedoch das Gefühl hatte, wie ein Schokomännchen auszusehen... War aber wohl nicht der Fall 😊

Ich glaube, ich bin eher für die "normalen" Restaurants gemacht.

Viele Grüße, Julchen

Ach, Mensch, das ist ja schade - aber das heißt ja nichts anderes, als dass das Restaurant nicht so prall war. Geflügel - und vor allem Wildgeflügel wie Fasan - zu trocken zu servieren ist natürlich ein absolutes no-no, da hast du vollkommen recht. Magst du generell keine Meeresfrüchte? Das wäre schade. Aber von einer nicht so befriedigenden Erfahrung darauf zu schließen, dass du für gute Restaurants "nicht gemacht" seist, ist doch übertrieben.

A propos. Ich bin heute mit meiner Frau von einem Kurztrip aus Reims - klasse Champagner gibt es da, den kann man auch auf den Weingütern kaufen - zurückgekehrt. Wer wirkliche Spitzenklasse will, muss in die "La Vigneraie" gehen, aber weil wir diesmal keine Lust auf Arbeit hatten, waren wir im "L'Apostrophe", einer Brasserie in der Fußgängerzone: Vorspeise war eine Terrine de Lapin (eine Paté mit Kaninchenfleisch), Hauptgericht ein Ragout aus Rindfleischfilet, Dessert war eingelegte Birne auf Pistazieneis für mich, eine Crème Brulée für meine Frau. Zur Vorspeise eine demi-bouteille Champagner, zum Hauptgang einen soliden Bordeaux, cru bourgeois. Alles in allem eine solide, stimmige Leistung, guter und fixer Service. Nur das Gemüse zum Hauptgang war etwas einfallslos: Erbsen, Karoten und Bohnen jenseits der frischen Farbe aber zumindest nicht aus der Dose. Die Soße im Ragout etwas zu dick und zu schwer. Macht aber nix, war lecker und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis.

nele

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 11. Oktober 2006 22:19

Boah, auch wenn mir grad richtig schlecht ist, krieg ich grad so richtig hunger und appetit!

Ich habe das Glück in einer extremst kulinarischen Familie aufgewachsen zu sein, und somit mit manchmal sehr spendablen Eltern gesegnet zu sein!

Bis jetzt durfte ich 2x in meinem Leben extremst hochkarätig essen gehen.

Das erste mal zum bestandenen Abitur in die Traube in Grevenbroich! Es war der helle Wahnsinn! Das Essen, die Weine, der Service, alles Spitzenklasse!

Das zweite mal war zum bestandenen 1. Stex ins Waldhotel Sonnora in Wittlich! Wen ich gedacht hab die Traube war spitzenklasse, wars im Sonnora himmlisch!

Ich habe noch nie vorher (und danach leider auch nicht mehr) so fantastisch gegessen!

Die Kreationen waren der Wahnsinn schlecht hin!

Und der Abschluss mit dem "Schokoladendessett sonnora" war brilliant!

Das dritte mal hätte eigentlich diesen Sommer stattfinden sollen, aber es hat ja (wie bekannt) leider keinen Anlass gegeben!

Nun harre ich der Dinge die da kommen und hoffe, dass meine Eltern sich zu irgendeinem Anlass noch mal dazu bewegen lassen mich in so ein Restaurant auszuführen! Denn selber kann ich mir sowas leider mal gar nicht leisten! Davon kann man ja mal locker ne Monatsmiete berappen!

Aber eins kann ich sagen: Diese Küche ist doch was ganz anderes als das, was man im Restaurant um die Ecke bekommt, und ab und an, ist das was wunderbares!

HUNGER!!!!!!

LG, Sunny!

Beitrag von „Mareni“ vom 12. Oktober 2006 19:21

lach

Ja, Sunny, manchmal gibts das auch bezahltbar... war im Urlaub in der Toskana, da gab es jeden Abend in der "Anlage" ein 4 Gänge- Menü, die Gäste konnten sich dafür entscheiden, wenn sie wollten, sonst musste man auswärts essen. Ich weiß zwar nicht immer so genau, WAS ich gegessen habe, aber das war immer soooo vorzüglich! Und sehr freundliche Dienstmädchen, super Wein ja sowieso.... für 39€ (ohne Getränke, aber Wein ist da ja recht



günstig ;)) habe ich mir das gerne mal gegönnt, das war fantastisch! Aber ist ja nun leider vorbei...

Beitrag von „Hermine“ vom 13. Oktober 2006 17:16

Och Nele... jetzt hast du mir "Heimweh" gemacht! 😞

Die Champagne ist so ein schöner Landstrich *seufz*

Und seit deiner überaus bildlichen Beschreibung träume ich davon,
dort ein erlesenes französisches Menu zu mir zu nehmen.

Hm, wird wohl frühestens im Winter was*jammer*

Liebe Grüße

Hermine

Beitrag von „Julchen79“ vom 17. Oktober 2006 17:52

Die Gesellschaft war größtenteils nicht so angenehm. Der Mann der Mitarbeiterin hat seine arme Frau immer vor versammelter Mannschaft ermahnt ("sprich nicht so laut", "jetzt laß ihn doch mal aussprechen, er war noch nicht fertig!" u. ä.). Als er dann noch anfang, über ihre Körbchengröße zu berichten, dachte ich, ich bin im falschen Film. Die Frau tat mir leid, sie hatte gar keine schlechten Manieren! Na ja, und der Mann verbündete sich dann noch mit meinem Schwiegervater in Lauerstellung und meinte, daß ich doch in einem anderen Bereich arbeiten soll, wenn es in meinem Bereich derzeit so schwer sei, schließlich ist das LEBen kein Wunschkonzert. Also ich war froh, als ich gehen konnte!

Meeresfrüchte mag ich generell gar nicht. Habe sie schon mehrfach probiert, aber man kann mich damit in die Wüste jagen... Fisch esse ich, je nach Sorte ganz gerne, aber bitte keine Meeresfrüchte.

In Reims habe ich auch schon Champagner getrunken, hmm, lecker. Und 'ne Führung gemacht, sehr interessant, fand ich!

Viele Grüße, Julchen