

Das Aushängeschild Ihres Restaurants

Stilvolle Speisekarten locken Gäste an

Egal, ob gemütliches Café, stylische Bar oder klassisches Restaurant, von jeder Speisekarte lässt sich auf den Geist der Küche schließen. Sie sollte daher Ihr kulinarisches Angebot optimal in Szene setzen. Davon war schon der berühmte preußische Gastrosoph Eugen von Vaerst überzeugt. Stilvolle Modelle finden Sie im Webshop [Speisekartenundservietten.de](http://www.speisekartenundservietten.de).

„Die Speisekarte wird als Visitenkarte und Aushängeschild eines Hauses bezeichnet, weil Gäste ihre Qualität als ein Synonym für das Image des Betriebs und der Küche verstehen“, so Roel Swakhoven, Geschäftsführer des Webshops. Das heißt: Der Reiz für Kunden liegt in ihrer Gestaltung. Wenn eine Speisekarte beispielsweise langweilig erscheint, denken Ihre Gäste ähnlich über Ihr Restaurant. Der erste Eindruck ist also entscheidend. Dieser fängt bereits bei der Hülle der Karte an. Wird Sie beispielsweise im Außenbereich eingesetzt, muss sie weitestgehend witterungs- und UVbeständig sein, in warmen Innenräumen hingegen würden Gäste von solch einer Karte schwitzige Hände bekommen. Generell sollten Sie Wert auf hochwertiges Material legen, dass sich gut anfühlt, lange haltbar und im gastronomischen Alltag pflegeleicht ist. Wichtig ist auch, dass Design und Layout den Stil Ihres Restaurants widerspiegeln. Ihre Speisekarte ist nämlich das einzige Marketingmedium, mit dem jeder Kunde in Kontakt kommt und somit maßgeblich daran beteiligt, wie hoch die Bestellung ist. „Heben Sie sich daher mit einem professionellen Modell von der Konkurrenz ab, um dauerhaft in der Branche erfolgreich zu bleiben“, rät Roel Swakhoven. Viel Platz für Kreativität und Individualität lässt Ihnen der Webshop [Speisekartenundservietten.de](http://www.speisekartenundservietten.de), der ein großes Sortiment an Speisekarten in verschiedenen Formaten, Farben und Materialien bietet, die in einem niederländischen Atelier gefertigt werden. Ihre persönliche Note können Sie auch bei der Tischdekoration einfließen lassen. Denn erst wenn Speisekarte und dekorative Elemente (Servietten, Tischsets, Tischläufer, Bestecktaschen, Untersetzer, etc.) aufeinander abgestimmt sind, ergibt sich eine harmonische Ausstrahlung. Sollten Sie im Webshop mit seinen mehr als 1.100 Produkten nicht fündig werden, können Sie sich persönlich von einem Experten beraten lassen, der Ihnen vom Entwurf bis zur Realisierung Ihrer Gestaltungswünsche zur Seite steht.

Mehr Informationen unter: www.speisekartenundservietten.de

Kontakt für Presserückfragen

Firma: Dexport

Name: Annika Olt

Tel.: 00310883397678

E-Mail: annika@emarketingsupport.nl

Firmenkontakt

Name: Roel Swakhoven

Tel.: 49 (0) 211 523 914 88

E-Mail: info@speisekartenundservietten.de

Webseite: <http://www.speisekartenundservietten.de>