

So wird Ihre Party ein voller Erfolg

Sie möchten eine Einladung für acht bis zwölf Personen geben? In diesem Buch finden Sie dazu einfache Rezepte, die sich prima vorbereiten lassen.

Auch die übrigen Gerichte sind einfach zuzubereiten und gleichzeitig raffiniert. Mit etwas Planung zaubern Sie so ein Partybüfett, das Ihre Gäste mit Sicherheit zum Staunen bringen wird.

Was gibt's zu essen?

Überlegen Sie zunächst, was Sie anbieten möchten. Das Essen soll natürlich dem Anlass entsprechen. Zum runden Geburtstag oder zu Silvester darf es also ein wenig ausgefallener und aufwendiger sein als für den Spieleabend mit Freunden.

Die nächste Frage ist: Wer feiert mit? Davon hängen nicht zuletzt die Mengen ab, die Sie vorbereiten müssen. Kinder und ältere Herrschaften essen im allgemeinen weniger als junge Männer. Sind einige Vegetarier in der Runde? Dann sollten Sie das berücksichtigen. Wissen Sie um die Allergien Ihrer Gäste? Dann vermeiden Sie die entsprechenden Zutaten in möglichst vielen Gerichten. Im Zweifelsfall fragen Sie diese Besonderheiten nochmals ab. Wählen Sie insgesamt eine ausgewogene Mischung an Gerichten mit Fisch, Fleisch und Vegetarischem.

Ein weiteres Auswahlkriterium ist die Jahreszeit: Im Frühling und Sommer sind leichte Speisen sowie Obst und Gemüse der Saison angesagt. In der kalten Jahreszeit kommen Suppen und deftige Eintöpfe, beispielsweise mit Wintergemüse, sowie gehaltvolle Desserts besser an.

Bei einer größeren Party mit mehr als acht Personen haben möglicherweise nicht alle Gäste einen Sitzplatz am Tisch. Planen Sie dann überwiegend

Speisen, die einfach aus der Hand oder nur mit einem Löffel oder einer Gabel und notfalls auch im Stehen zu verzehren sind.

Ebenso spielt die Vorbereitungszeit eine große Rolle: Kombinieren Sie bei der Zusammenstellung des Büfetts ein, zwei aufwendigere mit ein paar schnellen Gerichten. Wenn sich einiges davon bereits am Vortag vorbereiten lässt, umso besser!

Wann kaufe ich was ein?

Sie haben sich entschieden, was es geben soll? Dann schreiben Sie zwei Einkaufszettel: Auf einem notieren Sie alle haltbaren Zutaten, die Sie schon einige Tage vor dem Fest besorgen können. Dazu gehören Dosen, TK-Ware und Trockenvorräte wie Reis und Nudeln. Auch die Getränke sollten Sie bereits einkaufen oder beim Lieferservice bestellen.

Auf die zweite Einkaufsliste kommen alle frischen Zutaten wie Gemüse, Salate, Fleisch und Milchprodukte, die Sie am Tag vor der Party besorgen. Am Festtag selbst müssen Sie dann nur noch an Brot und Leichtverderbliches wie Hackfleisch denken.

Was brauche ich sonst?

Besitzen Sie genügend Geschirr, Besteck und Gläser? Wenn es geht, halten Sie so viel davon bereit, dass Sie im Laufe des Abends nicht abwaschen müssen. Für eine legere Party darf alles zusammengewürfelt sein, zu einem eleganten Anlass bekommen Sie das Nötige bei Bedarf von einem Geschirrverleih. Denken Sie außerdem an Tischdecken, Servietten, Kerzen und eventuell Dekomaterial.