



Sommerparty-Planer

für sechs bis acht Gäste

Damit du als Gastgeberin entspannt am Tisch sitzt: ein fertiges Menü, ein klarer Zeitplan und eine Checkliste zum Abhaken.

SCHRITT 1

Mein Lieblingsmenü

- Tomaten-Bruschetta mit Basilikum · zum Ankommen
- Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze · frische Vorspeise
- Bunter Couscous-Salat mit Ofengemüse · sättigende Basis
- Gegrillte Zitronen-Hähnchenspieße · mit Halloumi-Variante
- Beeren mit Vanille-Joghurt im Glas · süßer Abschluss

SCHRITT 2

Mein Zeitplan für den Tag

- AM VORTAG** Dips, Kräuterquark, Couscous- und Nudelsalat vorbereiten – durchgezogen schmecken sie sogar besser.
-
- VORMITTAGS** Gemüse schnippeln, Spieße stecken, Beeren waschen – alles abgedeckt in den Kühlschrank.
-
- 17:00 UHR** Tisch decken, Kerzen aufstellen, Getränke kaltstellen.
-
- KURZ VORHER** Brot rösten, Hähnchenspieße grillen, Salate anrichten.
-
- 18:00 UHR** Die Gäste kommen – und du sitzt entspannt mit am Tisch.

SCHRITT 3

Gastgeberinnen-Checkliste

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Getränke rechtzeitig kaltstellen | <input type="checkbox"/> Servietten, Kerzen & Teller bereitlegen |
| <input type="checkbox"/> Dips & Salate vorbereitet im Kühlschrank | <input type="checkbox"/> Karaffe Wasser mit Zitrone & Minze |
| <input type="checkbox"/> Brot erst kurz vorher rösten | <input type="checkbox"/> Frische Kräuter zum Toppen bereit |

*„Gastfreundschaft heißt nicht, perfekt zu kochen.
Sie heißt, da zu sein, wenn die Gäste da sind.“*