

Viele Gäste, kleine Wohnung: Vorbereitungs-Tipps für den Gastgeber (Empfehlungen von Catering-Expertin Susanne Bloch-Hänseler)

- Wählen Sie für das Essen ein Thema: z.B. Orientalisch, Thai, Indisch, Tapas.
Inspiration bieten der Markt, die Saison, Kochbücher oder das Internet.
- Auswahl und Anzahl der Häppchen bestimmen: Vegi, Käse, Gemüse, Fleisch, Fisch.
- Wollen Gäste etwas zum Fest beitragen? Etwas für Apéro oder Dessert mitbringen?
- Gibt es Gäste, die bei der Vorbereitung oder am Tag danach beim Abwasch helfen?
- Bevor Sie die Einkaufsliste machen, schauen Sie nach, was Sie an Vorräten haben.
- Kaufen Sie nicht zu viel ein!. Planen Sie für den Notfall aber Reserven ein: z.B. Parmesan, Oliven, Grissini, Spaghetti, Pelati für eine Tomatensauce.
- Neue Rezepte vorher probekochen!
- Inventar kontrollieren: Teller, Besteck, Tassen, Gläsli, Platten, Wein- und Proseccogläser, Zahnstocher für Tapas, Servietten, grosser Topf für die Suppe.
Alternative: Inventar ausleihen oder die Gäste nehmen einen eigenen Teller mit.
- Schmutziges Geschirr während des Fests in Karton oder Wäschezeine stapeln
- Überlegen, wo man Esswaren ausserhalb des Kühlschranks an die Kühle stellen kann. (Nachbarn fragen, Balkon, Keller)
- Eigene Garderobe frei machen, allenfalls Kleiderständer im Gang platzieren.
Alternative: Tagesdecke über das Bett legen und so zur Garderobe umfunktionieren.
- Kennen sich die Gäste nicht so gut: «Who is Who» gestalten! Gäste können mit ein paar Eigenschaften oder einer lustigen Geschichte und Foto vorgestellt werden.
- Alle Gäste einzeln willkommen heissen!
- Nur noch Arbeiten erledigen, welche einen nicht in Stress bringen und mit einem Schwätzchen kombinierbar sind