

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.

N G V

Rubrik **Gesundheit, Lifestyle**
 Thema **Party**
 Umfang **24 Seiten**
 eBooklet **00443**
 Preis **2,95 Euro**
 Autor **Naumann und Göbel
 Verlagsgesellschaft mbH**

Mit Hilfe von Fachbüchern kann man eine Menge lernen. Das ist gut. Wenn man genügend Zeit hat. Für die anderen Momente gibt es **eload24**: Digitale Bücher ohne jeden Ballast zu exakt definierten Themen, geschrieben von etablierten Fachautoren, unschlagbar preiswert und zum direkten Download. So bekommen Sie immer exakt die Informationen, die Sie wirklich brauchen. 24 Stunden am Tag.



eload24 GmbH

Blegistrasse 7
CH-6340 Baar

info@eload24.com
www.eload24.com

Copyright © 2008 eload24 GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Trotz sorgfältigen Lektorats können sich Fehler einschleichen. Autoren und Verlag sind deshalb dankbar für Anregungen und Hinweise. Jegliche Haftung für Folgen, die auf unvollständige oder fehlerhafte Angaben zurückzuführen sind, ist jedoch ausgeschlossen.

Copyright für Text, Fotos, Illustrationen:
Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Inhalt

So wird es eine tolle Party	3
Tipps für die Planung	4
Getränke	7
Der Aufbau eines Buffets	9
Das Auge isst mit	10
Kleine Mengenlehre	11
Damit Ihren Gästen das Wasser im Munde zusammenläuft ...	12
Garnituren von A-Z	13

In diesem eBooklet erfahren Sie, wie Sie Ihre Party optimal vorbereiten. Neben einer kleinen Checkliste, die die Planung erleichtert, geben wir Tipps zur Gestaltung und Rezepte für köstliche Mixgetränke. Außerdem zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre Partysnacks hübsch garnieren und verzieren können.



So wird es eine tolle Party

Partys, auf denen kleine Häppchen gereicht werden, liegen im Trend. Cocktailhäppchen, Tapas oder Mezze, die Begriffe für Snacks und Fingerfood differieren je nach Land, aber sie alle haben eines gemeinsam: Sie wecken die Vorfreude auf ungezwungene Geselligkeit und auf lukullische Gaumenfreuden.

Von Crostini mit marinierter Lachsforelle über pikante Lammfiletspießchen bis zu Marquise au chocolat reicht die Palette der farbenfrohen und aromatischen Häppchen, die wir für Sie zusammengestellt haben, und eine kleine Reise um die Welt möchten wir mit unserer Auswahl auch antreten. Warum statt der klassischen Häppchen aus Italien, Frankreich, Griechenland oder Spanien nicht einmal asiatisches Fingerfood reichen? Ihre Gäste werden garantiert begeistert sein.

Die Küchen der Welt kennen eine Fülle köstlicher Snacks. Je nach Anlass, Lust und Laune können aus diesen appetitlichen Häppchen tolle Büffets zusammengestellt werden, die mühelos unter ein Motto passen. Vom eleganten Seafood-Festival bis zur temperamentvollen Fiesta ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und auch für die wiederkehrenden Fest- und Feiertage im Jahreslauf halten wir Ideen bereit. Ob Geburtstagsparty oder Halloween, ob Karneval oder Silvester, mit ausgewählten Rezepten, die sich bestens für fröhliche Feste eignen, wird das Feiern gleich noch einmal so schön.

Tipps für die Planung

Ungezwungen sollte es zugehen und locker, damit sich Ihre Gäste wohl fühlen. Ganz gleich, ob Sie einen Kindergeburtstag vorbereiten, ein Familienfest planen oder einfach nur ein paar gute Freunde auf ein Glas einladen. Der Erfolg einer Einladung hängt maßgeblich von der Organisation ab, denn am schönsten sind Feste, bei denen Gastgeber und Gäste ganz ohne Stress gemeinsam feiern und genießen.

Checkliste

- Notieren Sie, wen Sie einladen möchten.
- Denken Sie daran, die Einladungen rechtzeitig, am besten 4 Wochen vor der Party, zu versenden bzw. auszusprechen. Bitten Sie um rechtzeitige Rückmeldung.
- Legen Sie den Rahmen für Ihre Party fest (Stehparty, Tanzparty, Mottoparty etc.) und geben Sie das Motto bzw. den Anlass bekannt.

- Prüfen Sie, ob ausreichend Tische, Stühle, Geschirr, Gläser und Besteck vorhanden ist. Auch Schreib- und Tapeziertische lassen sich mit schönen Tischdecken oder mit bunten Stoffen verkleidet als Partybüffet nutzen.
- Treffen Sie bei Gartenpartys bereits bei der Planung Vorsorge für einen plötzlichen Wetterumschwung (Gartenschirme, Regenplane, etc.).
- Erstellen Sie eine Liste mit Getränken und überlegen Sie, wie Sie sie gut kühlen können. Getränke können problemlos frühzeitig besorgt werden, so dass vor der Party „nur“ noch der Lebensmitteleinkauf erledigt werden muss. Was die Menge betrifft, ist diese natürlich vom Durst der Gäste abhängig. Grundsätzlich gilt jedoch: pro Gast eine Flasche Wein oder anderthalb Liter Bier. Bieten Sie daneben reichlich alkoholfreie Getränke wie Mineralwasser und Fruchtsäfte an.
- Achten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Partysnacks darauf, dass sich zumindest ein Teil davon gut vorbereiten lässt. Das entlastet Sie am Partytag von einem Übermaß an Küchenpflichten.
- Erstellen Sie eine Einkaufsliste. Haltbare Lebensmittel können im Voraus besorgt werden, so dass an den letzten Tagen vor der Party nur noch frisches Obst, Gemüse und Brot eingekauft werden muss.
- Passen Sie die Partydekoration an das gewählte Motto an und notieren Sie, welche Utensilien Sie für die Dekoration benötigen. Hier gilt die Empfehlung: Dekorieren Sie Ihr Partybuffet eher sparsam, denn die Snacks stehen im Mittelpunkt. Außerdem behindert ein Zuviel an Dekor das ungezwungene Schlemmen. Verzichteten Sie deshalb auf allzu viele Kerzen und üppigen Blumenschmuck.

- Für die weitere Dekoration des Partyraums eignen sich z.B. Tischdecken und Servietten in landestypischen Farben und Motiven, geschnitzte Kürbisgesichter und Gruselmasken für Halloween, Fischernetze und Muscheln für das Seafood-Festival, Luftschlangen und Ballons beim Kinderfest, Terrakotta-Schälchen und Orangenblüten für den italienischen Abend, Lavendelblüten und Sonnenblumen für das mediterrane Fest etc.
- Fingerfood liegt im Trend. Weil fast alle Häppchen direkt von der Hand in den Mund wandern, ist Besteck meist überflüssig. Stattdessen benötigen Sie reichlich Servietten. Passen Sie Dekor und Farbe der Servietten dem Motto der Party an.
- Wählen Sie die passende Musik für Ihre Party. Je nach Anlass sollten Sie sich zwischen eher ruhiger Barmusik zur angenehmen Untermalung oder echtem Party-
 sound entscheiden. Eine musikalische Begleitung, die zum jeweiligen Motto passt, rundet Ihre Party perfekt ab. Fröhliche latein-amerikanische Rhythmen passen neben Flamenco-Klängen sehr gut zur spanischen Fiesta, Italo-Pop und Serenaden begleiten das italienische Buffet und orientalische Klänge stimmen ein auf Genüsse aus 1001 Nacht.
- Die passende Beleuchtung sollten Sie auch nicht außer Acht lassen. Statt heller Deckenbeleuchtung können Sie wirkungsvolle Lichtakzente auf das angerichtete Partybuffet setzen und gemütliche Sitzecken mit sanftem Kerzenschein beleuchten.
- Wie möchten Sie Ihre Gäste empfangen? Wenn Sie Ihre Gäste klassisch mit einem Glas Sekt oder einem Aperitif empfangen möchten, sollten Sie alle notwendigen Zutaten bereitstellen.

- Denken Sie bei der Planung auch an alkoholfreie Cocktails oder Drinks zur Begrüßung, die sich gut vorher mixen lassen. Auch mit Partyschirmchen, Trinkhalmen, Fruchtspießchen zur Garnierung etc. können Sie eine tolle Wirkung erzielen. Eiswürfel nicht vergessen!

Getränke

Oft ergibt sich die Wahl der Getränke von selbst, so passen z.B. Prosecco und Wein zur italienischen Party, Bier trinkt man zur Karnevalsparty und zu Silvester stößt man gern mit einem Glas Sekt oder Champagner an.

Für einige Mottopartys können wir Ihnen zusätzliche Empfehlungen geben. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Sangria für den spanischen Abend? Bereiten Sie für dieses erfrischende Getränk eine Bowle aus 1 unbehandelten Orange, 1 Zitrone, 2 Pfirsichen, 1 El Zucker, 1 l gut gekühlten Rotwein, 5 cl Brandy (z.B. Veterano), 125 ml Mineralwasser und 125 ml Orangensaft zu.

Orange und Zitrone unter heißem Wasser abwaschen, trocknen und die Schalen spiralförmig mit einem Zesterreißer oder

einem scharfen Messer abschälen. Die weiße Haut entfernen und die Früchte in Scheiben schneiden. Die Pfirsiche schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die vorbereiteten Früchte in einen Glaskrug füllen, zuckern und mit dem Rotwein angießen. Mit Brandy, Mineralwasser und Saft auffüllen und kühl stellen.

Bei der Zubereitung der Sangria sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Statt der Pfirsiche können Sie auch Melonenkugeln verwenden. Probieren Sie, was Ihnen am besten schmeckt!

Für den mediterranen Abend empfehlen wir eine kühle Melonenbowle. Schälen Sie dafür eine Melone, halbieren Sie sie, entfernen Sie die Kerne und stechen Sie mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus. Geben Sie die Kugeln in ein Bowlegefäß und übergießen

Sie sie mit 2 Flaschen trockenem Weißwein. Binden Sie 3 Bund Basilikum zusammen und hängen Sie den Bund in die Bowle. Stellen Sie die Bowle für eine Stunde kühl. Kurz vor dem Servieren wird der Basilikumbund entfernt, die Bowle mit 1 Flasche Sekt aufgefüllt und mit einigen Blättchen frischem Basilikum garniert.

Der Aufbau eines Buffets

Wenn der Platz reicht, können Sie die Partysnacks zu einem Buffet aufbauen. Verwenden Sie dafür einen stabilen Tisch als Unterlage. Eckige Tische schieben Sie am besten an eine Wand. Für runde Tische benötigen Sie etwas mehr Platz. Nehmen Sie dicke Bücher, Ziegelsteine oder Kartons, um die Häppchen auf verschiedenen Höhen präsentieren zu können. Das Anrichten auf unterschiedlichen Höhen sieht nicht nur gut aus, sondern spart außerdem viel Platz. Eine locker darüber geworfene große Tischdecke oder ein Stück Stoff verhüllt geschickt den Unterbau.

Fangen Sie beim Aufbau des Buffets mit dem Geschirr, dem Besteck und den Servietten an. Es folgt dann die Suppe mit den Vorspeisen. Daran schließen sich die Fleisch-, Fisch- und Gemüsesnacks an. Als nächstes folgt der

Brotkorb mit den unterschiedlichen Aufstrichen. Käse und Dessert bilden den Abschluss. Bei einem Geburtstagsbuffet können die Speisen auch rund um die Geburtstagstorte angerichtet werden, das sieht besonders festlich aus. Ist der Platz knapp, finden Geschirr, Besteck und Servietten oder das Dessert auf einem Extratischchen Platz.

Das Auge isst mit ...

Partysnacks schmecken noch einmal so gut, wenn sie hübsch garniert sind, denn das Auge isst mit. Für pfiffige Garnituren benötigen Sie nicht viel: Kleine und große Küchenmesser mit gerader Klinge und mit Sägeklinge, verschiedene Ausstechförmchen, ein wenig Geschick und eine Prise Fantasie. Wenn sich all das mit der Freude am Kochen und Genießen verbindet, kann eigentlich nichts mehr schief gehen. Richten Sie die Leckereien locker auf Tellern, Platten, Körben und Schüsseln an. Als Alternative zum Buffet verteilen Sie die Snacks auf mehreren Tischen in der ganzen Wohnung, so können sich die Gäste dann bequem selbst bedienen.

Die warme Suppe oder das Gratin bleiben gleich auf dem Herd stehen. Speisen, die auf dem Backblech gebacken oder gebraten wurden, dürfen auch darauf serviert werden.

Es empfiehlt sich, immer nur eine oder zwei Sorten Häppchen auf einer Platte zu arrangieren und die Snacks immer in ordentlichen Reihen aufzubauen. Vermeiden Sie schwere und unhandliche Teller und Besteck. Legen Sie grundsätzlich immer mehr Servietten bereit, als Sie vorher glauben zu brauchen.



Kleine Mengenlehre

Der Bedarf pro Person ist sehr unterschiedlich und hängt ab vom Alter der Gäste und von der Art der Einladung. Die folgenden Maßangaben sind Durchschnittswerte.

- 250 ml Suppe
- 150–250 g Fleisch oder Fisch
- 2–3 kleine Partybrötchen, Grissinis oder Baguette
- ca. 1 1/2 El Aufstrich für Brötchen oder Brot
- 50–100 g Käse
- 50–100 g Obst
- 2 kleine Portionen Dessert oder 1 Stück Torte

Werden mehrere Salate oder Nachspeisen serviert, so reicht ein Grundrezept (4 Pers.) immer für 6 Personen. Beim Fingerfood-Buffer rechnet man 12–14 Stück pro Person und

7–12 unterschiedliche Sorten, darunter dürfen auch einige süße Varianten sein. Bieten Sie lieber eine kleine aber pfiffige Auswahl an und die in größerer Menge, das spart Zeit.

Damit Ihren Gästen das Wasser im Munde zusammenläuft

Lassen Sie sich bei den Garnierungen von den Jahreszeiten inspirieren und verwenden Sie zum Anrichten natürliche Behälter und Garnierungen z.B. einen Riesenkürbis für die Suppe, eine Melone für den Salat oder die Salsa und Orangenschalen für den Dip. Diese können Sie bis zu einem Tag im Voraus aushöhlen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Verwenden Sie Obst und Gemüse in kräftigen Farben, um Teller und Platten zu verzieren. Nehmen Sie frische Kräuter zum Garnieren und bevorzugen Sie solche, die nicht so leicht welken wie Rosmarin, Zitronenmelisse, Minze, Schnittlauch, Lorbeer und Salbei. Garnieren Sie mit einfachen Mitteln. Verwenden Sie zum Auskleiden von Platten und Tellern Blät-

ter wie z.B. Wein-, Kohl- und Eissalatblätter. Damit lassen sich auch weniger schöne Platten und Behälter verdecken. Vergessen Sie aber nicht, die Blätter vorher feucht abzuwischen. Garnieren Sie mit frischen, essbaren Zutaten, das wirkt natürlich und besonders appetitlich. Achten Sie dabei darauf, dass die Garnierungen auch zu den Zutaten des Gerichts passen.



Garnituren von A–Z

Apfel, Kiwi-, Orangen- und Zitronenscheiben

Diese Fruchtscheiben lassen sich mit Mangoschiffchen oder Melonenherzen, Beeren und Kräutern verzieren.

Erdbeerblume

Erdbeeren waschen, trocknen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Weintrauben halbieren, mit Puderzucker bestäuben und je eine Hälfte auf eine Erdbeerscheibe setzen.

Zwiebelblüte

Die Zwiebel schälen und oben eine Kappe abschneiden. Die äußeren beiden Zwiebelschichten von oben mit einem scharfen Küchenmesser 8-mal bis zu drei Vierteln

einschneiden. Die Zwiebel anschließend in Eiswasser legen, damit sie zu einer Blüte aufgeht. Besonders gut eignen sich rote Zwiebeln.

Zwiebelringe

Zwiebel in Scheiben schneiden, die einzelnen Ringe trennen und in gehackten Kräutern und bunten Gewürzpulvern (Paprika, Curry, Senf) wälzen. Das Ganze vorsichtig andrücken.

Zuckerrosen

Eine voll erblühte Rose kurz abbrausen, anschließend trocken schütteln und vorsichtig die einzelnen Blütenblätter abzupfen. Jeweils ein Rosenblatt von beiden Seiten mit etwas Eiweiß bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und im Backofen bei milder Hitze trocknen lassen. Das Blatt mit Weintrauben, frischer Zitronenmelisse und einigen Melonenstiften verzieren.

Radieschenstern



1 Radieschengrün und Wurzelspitze abschneiden. Das Radieschen von der Wurzelspitze bis nicht ganz unten zum Stielansatz 8-mal einschneiden.



2 Anschließend die Blätter mit einem kleinen Messer bis kurz vor dem Stielansatz abschälen. Den Radieschenstern danach in Eiswasser legen, damit er aufgeht.

Zucchiniestern



1 Die Zucchini der Länge nach halbieren. Die Hälften anschließend schräg in Dreiecke schneiden.



2 Eine halbe gefüllte Tomate auf einen Teller legen und die Zucchinierecken kreisförmig darum herum legen.

Tomatenrose



1 Am Stielansatz der Tomate eine Kappe abschneiden. Dort mit einem kleinen Messer ansetzen und die Haut in einem ca. 2 cm breiten Band rundherum abschälen.



2 Die Haut zu einer Rosenblüte zusammenrollen. Die Tomatenrose auf Kräuterblätter, z.B. Basilikum- oder Petersilienblätter, legen oder auf einen Gurkenboden setzen.

Apfelschwan



1 Mit einem kleinen scharfen Messer ca. 3 mm vom äußeren Rand entfernt eine Spalte aus einem ungeschälten Apfelviertel mit Kerngehäuse herauschneiden.



2 Aus der Spalte noch ca. 3 mal Stücke herauschneiden, bis man in der Mitte des Apfelviertels angelangt ist. Die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln.



3 Aus einem weiteren Stück einen s-förmigen Schwanenhals schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke versetzt zusammensetzen. Hals an den Körper setzen.

Gefüllte Zucchini



1 Die Zucchini in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In der Mitte mit einem dünnen kleinen Messer im Zickzack einschneiden.



2 Die beiden Hälften durch Drehen voneinander trennen. Die Kronen dann mit einem Löffel etwas aushöhlen.



3 Die Zucchini mit einigen Paprikaraute, Tomatenecken, blanchierten Brokkoliröschen oder Karottenblumen füllen.

Radieschenmaus



1 Ein Radieschen mit einer langen Wurzel (für den Mäuseschwanz) an einer Seite längs etwas abschneiden. Das Grün ebenfalls abschneiden.



2 An dem der flachen Seite gegenüberliegenden Ende zwei Schlitz für die Ohren einschneiden. Das abgeschnittene Stück halbieren und als Ohren einstecken.



3 Für die Augen zwei kleine Löcher aushöhlen und den Stiel von zwei Nelken hineinstecken. Darunter mit zwei kleinen Schnitten den Mund einschneiden.

Zitronenkrone



Die Zitrone oben und unten gerade abschneiden. In der Mitte mit einem scharfen Messer im Zickzack rundum einschneiden. Die Hälften durch vorsichtiges Drehen voneinander lösen und mit Kräutern garnieren.

Grapefruitblume mit Lachs



Eine Grapefruit filetieren und die Filets zu einem Kreis legen. Aus einer Räucherlachs-scheibe eine Rose formen und in die Mitte der Grapefruitblume setzen. Mit Olivenscheiben und Kräutern garnieren.

Zitronenscheiben mit Gesichtern



Die Zitrone mit einem scharfen Messer in ca 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Oliven-scheiben und Paprikastreifen Gesichter auf die Zitronenscheiben legen.

Birnenfächer



Vier Birnen schälen, halbieren, entkernen und mit Zitronensaft einstreichen. Birnen in 1 l kochendes Wasser mit 180 g Zucker und 100 ml Weißwein geben, aufkochen lassen und darin erkalten lassen. Trockentupfen und längs in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden, die am Stielende zusammenhängen. Den Fächer flach drücken.

Birnenspalten



Vier Birnen schälen, entkernen und in je acht Spalten schneiden. Die Hälfte der Spalten in 1 l Rotwein mit 200 g Zucker und etwas Zimt aufkochen. Darin erkalten lassen. Die andere Hälfte in 1 l Wasser mit 200 g Zucker und 1/4 Tl Vanillezucker aufkochen und erkalten lassen. Rote und helle Spalten abwechselnd auslegen.

Birnenigel



Birne schälen, in zwei Hälften schneiden und das Kerngehäuse ausstechen. Die Birnenhälften in 1/4 l kochendem Wasser mit ca. 40 g Zucker pochieren. Anschließend trockentupfen. 3 El geröstete Mandelstifte als Stacheln in die Birnenrücken stecken. An den schmalen Seiten je zwei Nelken als Augen hineinsetzen.

Gefüllter Pfirsich



Pfirsich halbieren und unten gerade schneiden. Zwei El Quark mit etwas Zucker verrühren und in die Pfirsichhälften füllen. Einige Heidelbeeren und Johannisbeeren darauf setzen und die gefüllten Pfirsiche mit frischer Minze verzieren.

Pfirsichfächer



Einen Pfirsich halbieren, entkernen und in 16 Spalten schneiden. Eine Kiwi schälen, der Länge nach halbieren und quer in 16 Spalten schneiden. Pfirsich- und Kiwispalten abwechselnd zu einem Fächer legen. Rundherum 16 Himbeeren legen.

Pfirsichschiffchen



Einen Pfirsich halbieren und den Kern herausdrehen. Den Pfirsich in acht Spalten schneiden. Eine halbe Orange ebenfalls in acht Spalten schneiden. Die Orangenspalten mit einem Zahnstocher als Segel darauf setzen und verzieren.

Viel guter Rat für 3 Euro monatlich Die neue Flatrate von eload24

Das ist ein Wort: Sie bekommen ein ganzes Jahr freien Zugang zu allen eBooklets bei eload24, Sie können laden, lesen, ausdrucken, ganz wie es Ihnen beliebt. Da werden Sie ganz schön zu tragen haben, denn unser eBooklet-Programm ist groß und wird laufend erweitert.

Unsere neue Flatrate24 kostet einmalig 36,- €, schon sind Sie für ein ganzes Jahr dabei. Das sind gerade mal 3,- € im Monat – und lohnt sich: Selbst, wenn Sie nur ein einziges eBooklet der preiswertesten Kategorie im Monat laden, sparen Sie unterm Strich schon mindestens 10,- € im Vergleich zum Einzelkauf. Garantiert.

Tausende Kunden haben dieses Angebot schon wahrgenommen, profitieren auch Sie dauerhaft. Wenn Sie nach Ablauf des Flatrate-Jahres weitermachen wollen, dann brauchen Sie nichts zu tun: das Flatrate-Abonnement verlängert sich automatisch. Bis Sie es beenden.

Kaufen Sie unsere Flatrate24 jetzt. Und schon einige Augenblicke später steht Ihnen unser gesamtes Sortiment uneingeschränkt zur Verfügung: Packen Sie mal richtig zu!