

BBQ VACSORAPARTI TERVEZŐ



Egy hónappal korábban...

- Állítsd össze a vendéglistát, hogy megtudd, hány vendéget szeretnél meghívni.
- **Készíts meghívót** és küldd szét, hogy vendégeid szabadon tartsák a dátumot.
- Ha ülőhelyet, asztalt vagy egyéb tárgyat kell bérelned, már most gondoskodj róla.

Egy héttel korábban...

- Tervezd meg a menüt - milyen ételeket akarsz felszolgálni? Milyen italok illenek hozzá? Elképzeltetnéd vendégeidet egy különleges grill tematikával? Összegyűjtöttünk egy sor ízletes **barbecue receptet** neked!
- Írd meg előre a bevásárlólistát. Így minden készen áll időben, amire szükséged lesz.
- Döntsd el, hogyan szeretnéd díszíteni a vacsorát. Összegyűjtöttünk néhány **tippet** neked, hogyan lehet a legjobban dekorálni.
- Győződj meg róla, hogy elegendő tányér, pohár és evőeszköz áll a vendégek rendelkezésére.
- Szeretnél zenét hallgatni a kertben vagy az erkélyen? Győződj meg róla, hogy van Bluetooth hangszóró vagy valami hasonló.

Egy nappal korábban...

- Ha a recept megköveteli, pácold be a hozzávalókat, vagy főzd elő, szuvidáld.
- Előkészítheted a szószokat és salátákat, amelyeket pihentetni kell.
- Hűtsd be az italokat.
- Takarítsd ki a kertet vagy az erkélyt, pakold el azokat a dolgokat, amelyekre nincs szükséged, és ha szükséges, nyírd le a fűvet.
- Győződj meg róla, hogy elegendő faszén és gáz van a grillhez, valamint öngyújtó! Hasznos lehet a grill mellé egy segédasztal is.
- Ha virágokkal szeretnéd díszíteni, ügyelj arra, hogy megfelelő időben beszerezd őket.
- Mindent beszereztél, amire szükséged lesz? Üdítők és alkoholos italok? Kenyér? Szószok? Grillételek - beleértve a vegetáriánus fogásokat is? Ne felejtkezz meg a desszetről sem!

A buli napján...

- Készíts elő mindent, amit tudsz: vágd fel a húsokat, zöldséget és egyéb alapanyagokat.
- Ne felejts el gondolni a biztonságra! Tegyél vizet és tűzoltó készüléket a grill mellé.
- Terítsd meg az asztalt, és add át magad magad a hangulatnak: a gyertyák és a fényfűzerek még hangulatosabbá teszik a helyszínt.
- Készülj welcome drinkkel is, amelyet étkezés előtt kínálhatsz.
- Élvezd a vacsorapartit és ne stresszelj!

Profi tipp!

Kínálj falatkákat a vendégeknek, amikor megérkeznek. Ez csillapítja a kezdeti éhséget, és egy kicsit több időt hagy neked a speciális grillmenü elkészítésére.