

## Checkliste für eine Grillparty

- 2 Wo.** Gäste einladen!
- 1 Wo.** Nachbarn informieren! Oder gleich einladen!  
Grill + Grillwerkzeug überprüfen!  
Sitzgelegenheiten und Tische organisieren!  
Dekoration auswählen: (Lampions, Fackeln oder Windlichter, Lichterkette)  
Rezepte für Salate, Dips und andere Beilagen zusammenstellen  
Einkaufsliste vorbereiten
- 3-4 Tg.** Einkaufen: Holzkohle, Grillanzünder, Gläser, Teller, Servietten, Besteck, Lampions besorgen und für Kühlgeräte sorgen (oder Chrash-Eis bestellen). Nach Wettervorhersage für Überdachung (Pavillons) sorgen!
- 2-3 Tg.** Lebensmittel besorgen: Getränke, Kartoffeln, Mixed Pickles, fertige Soßen, Grillbutter, Knabbereien usw.
- 2-3 Tg.** Grillfleisch (mariniert oder natur) und Grillwürste bestellen!



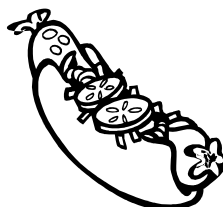
Partytag

## Partytag, Der Countdown läuft ...

- 5 Std. vorher** Einkaufen. Grillgut, Brot, Brötchen, Baguette, frische Lebensmittel wie Salat, Gemüse und Obst abholen bzw. einkaufen!  
Grillgut marinieren, falls es noch nicht eingelegt ist!
- 5 Std. vorher** Getränke kalt stellen
- 4 Std. vorher** Pavillons (je nach Wetterlage) aufstellen, Sitzgelegenheiten und Tische aufbauen, Salattisch aufbauen, Dekoration anbringen, Musikanlage aufbauen, Gläser, Teller, Servietten und Besteck vorbereiten!
- 2 Std. vorher** Dips, Soßen, Marinaden zubereiten (kalt stellen!)  
Salate vorbereiten  
Salate, die durchziehen müssen, anmachen!
- noch 60 Minuten!** Grill aufbauen  
Grill anheizen  
Eimer mit Wasser bereitstellen (Löschdecke usw.)  
Grillwerkzeug ( und Weizenbier) bereitlegen
- noch 50 Minuten!** 70% des Grillgut's (welches aufgebraucht wird!) aus dem Kühlschrank, Partygeschirr aufstellen!
- noch 30 Minuten!** frische Salate anmachen  
Buffet mit Salaten, Brotkorb, Getränken( Sekt-Empfang?), Dips Knabbereien usw. aufbauen
- noch 15 Minuten!** Jetzt zur Ruhe kommen! 1 Glas Sekt trinken!  
Und sich auf hungrige Gäste freuen!

## Mengenangaben bei Grillparty

- Pro Person (Kinderberechnung die Hälfte)
- 2x Fleischstücke o. Spieße (ca.80-120g)
- 1x Würstchen ( ca. 80-100g)
- 3xSch. Brot oder Baguette
- 1/2 Große Kartoffeln
- 100-150g Salate ( Feinkostsalate)
- 50g Kräuterbutter, Mexicana-Frischkäse, Quark oder andere Dips
- 100-150g Gemüse (zum Beispiel Paprika, Maiskolben, Champignons oder Zucchini)
- Grillsoßen, Ketchup, Senf



## Metzgerei Zieger

Schorndorferstr.30

71364 Winnenden

Telefon: (07195) 58600

Telefax: (07195) 586018

E-Mail: [metzgereizieger@online.de](mailto:metzgereizieger@online.de)

(Bei E-Mail-Bestellung Kurzanruf!)

Internet: [www.metzgerei-zieger.de](http://www.metzgerei-zieger.de)

