

DEINE ULTIMATIVE GRILL-DINNER CHECKLIST



Ein Monat davor...

- Fertige eine Gästeliste an, um herauszufinden, wie viele Gäste du einladen möchtest.
- Gestalte Einladungen und verschicke sie, damit sich deine Gäste den Termin freihalten.
- Falls du Sitzmöbel, Tische oder andere Gegenstände anmieten musst, kümmere dich jetzt darum.

Eine Woche davor...

- Mache dir Gedanken über das Menü – welche Speisen möchtest du servieren? Welche Getränke passen dazu? Möchtest du deine Gäste mit einem speziellen Grillthema begeistern? Hier findest du eine große Auswahl an Grillrezepten.
- Schreibe bereits jetzt eine Einkaufsliste, damit du rechtzeitig alles parat hast, was du brauchst.
- Entscheide dich, wie du dein Dinner dekorieren möchtest. Hier haben wir einige Tipps für dich gesammelt.
- Stelle sicher, dass du genügend schöne Teller, Gläser und Besteck für deine Gäste zur Verfügung hast.
- Möchtest du im Garten bzw. auf dem Balkon Musik hören? Wenn ja, dann kümmere dich um eine Bluetooth-Box oder ähnliches.

Einen Tag davor...

- Falls es das Rezept erfordert, marinieren das Grillgut oder gare es sous-vide vor.
- Du kannst auch schon Saucen und Salate vorbereiten, die durchziehen müssen.
- Kühle die Getränke ein.
- Mache deinen Garten oder Balkon sauber, räume Gegenstände weg, die du nicht brauchst und mähe wenn nötig den Rasen.
- Sag eventuell deiner Nachbarschaft, dass du eine Grillfeier veranstaltest.
- Wenn du mit Blumensträußen dekorieren möchtest, dann stelle sicher, dass du sie morgen bekommst.
- Hast du alles besorgt, was du besorgen musst? Gehe noch einmal deine Menüabfolge und die entsprechende Getränkebegleitung durch. Hast du bei Sonderwünschen Alternativen parat? Vergiss nicht auf süße Happen für später.

Am Tag des Dinners...

- Mise en Place – bereite alles vor, was du vorbereiten kannst: Schneide Grillgut, Gemüse und andere Zutaten.
- Denk auch an die Sicherheit! Stelle Wasser und einen Feuerlöscher neben den Grill.
- Decke auf, nutze schönes Geschirr und widme dich der Dekoration: Kerzen und Lichterketten machen es noch lauschiger.
- Denke an einen Welcome-Drink, den du vor dem Essen anbietest.
- Genieße dein Grill-Dinner und lass dich nie und niemals stressen!

Pro-Tipp!

Biete deinen Gästen Finger Food an, wenn sie ankommen. Dies stillt den ersten Hunger und gibt dir etwas mehr Zeit für die Vorbereitung des besonderen Grillguts.

