

ist alles: Je größer die Feier, desto früher sollten Sie Ihren Gästen Bescheid geben. Bei großen Familienfesten sind mehrere Monate Vorlaufzeit angebracht, bei lockeren Veranstaltungen reichen ein paar Wochen aus.

SO WERDEN ALLE SATT

Bei den Rezepten bin ich immer von 10 Portionen ausgegangen, bei Suppen von 6 Portionen. Mein Tipp: Wählen Sie für 10 Gäste aus jedem Kapitel ein Gericht, dann reicht das Essen sicher. Dazu noch etwas frisches Baguette, Brot, Brötchen oder ein Fladenbrot, und jeder ist glücklich. Besonders gut dazu schmeckt ein selbst gemachter Aufstrich (siehe >). Die Kapazität des Thermomix ist begrenzt. Für eine größere Gästezahl

können Sie daher mehrere Portionen nacheinander kochen oder aber auch ein weiteres Gericht zubereiten. Das sorgt nicht nur für mehr Vielfalt auf dem Büfett, so können Sie auch viel besser auf Vorlieben und Abneigungen einzelner Gäste eingehen.

WAS NEHM ICH NUR ...

Achten Sie bei der Auswahl der Gerichte nicht nur auf Ihren eigenen Geschmack, sondern auch auf die Jahreszeit und eventuell auf das Motto der Party. Wenn Sie also im Sommer z. B. eine mediterrane Gartenparty geben, bieten sich Zucchini-suppe, griechischer Hirtensalat und Maistortilla (siehe >, > und >) an. Dazu passt auf jeden Fall frisches Fladenbrot. Vergessen Sie auch das

Dessert nicht, dafür hat man ja bekanntlich einen Extramagen. Für das mediterrane Büfett also noch fix eine Pannacotta (siehe >) zaubern – und die Party wird garantiert ein Hit. Mein Tipp: Am besten bieten Sie auf jeder Party sowohl etwas für Vegetarier als auch für Fleischtiger an. Wenn ein Gast fragt, ob er etwas beisteuern kann – ein Salat oder Muffins gehen immer! Erkundigen Sie sich aber zuvor, ob die Leckereien gekühlt werden müssen, und sorgen Sie bei Bedarf für Platz im Kühlschrank.

EINE HEISSE ANGELEGENHEIT

Ich bin ein großer Freund von Büfettis – so können Sie den Abend mit Ihren Gästen verbringen und jeder kann sich so viel zum Essen nehmen, wie er

möchte. Aber wie bleibt das Essen schön heiß? Suppen lassen sich bei schwacher Hitze warm halten und kommen erst aufs Büfett, wenn die Gäste da sind. Oder schon am Vortag kochen, rasch abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag im Topf erwärmen – schmeckt wie frisch gekocht! Auch Aufläufe und Überbackenes lassen sich vorbereiten. Am Partytag wie im Rezept angegeben im Ofen erhitzen und dann ab damit aufs Büfett! Während der Party helfen Stövchen dabei, Töpfe und Auflaufformen heiß zu halten. Professioneller wirken Chafing Dishes (im Gastronomiebedarf oder beim Caterer ausleihen) – in ihnen werden die Speisen im Wasserbad warm gehalten.



DAS GIBT'S ZU ESSEN

»Oh, was ist das denn Leckerer?«
Damit kein Gast lange rätseln muss,
bereiten Sie am besten Kärtchen mit