

Grillparty im Afro-Look (Info)

Kategorien: Information, Feste, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Endlich ist es wieder soweit: die Zeit der langen und lauen Sommerabende liegt vor uns: mit herrlich kuehlem Bier, sanft gluehenden Holzkohlen und Gegrilltem. Eroeffnen Sie die Grillsaison mit einem Ambiente, das an Safari und Afrika-Romantik erinnert.

Dekoration Tischdeko - ein Ueberblick:

Der Tisch ist ein alter Kuechentisch, auf dem eine dunkle Mahagoni-Ausziehplatte liegt. Naturbast oder Seegras verschoenern die Tischbeine. Blickfaenger sind die Platzsets aus Fellimitat im

Dschungellook. Darauf kommt das elfenbeinfarbene Geschirr (Bistro von Graf von Henneberg) gut zur Geltung. Papierservietten sind mit Perlenlederbaendern gebaendigt. In der Mitte liegt locker drapiert ebenfalls ein Streifen Fellimitat. Darauf stehen Windlichter aus Japanpapier und Federn, die fuer die richtige Stimmung sorgen. In einer dunklen Vase steckt Elefantengras. Und Accessoires wie Loewe, Elefant und Zebra aus Holz machen das Afrika-Feeling perfekt. Stuehle aus Rattan oder Korb erinnern an die Kolonialzeit.

Platzsets: Die Sets sind 35 cm x 40 cm gross und aus Fellimitat, das in Stoffgeschaeften erhaeltlich ist.

Serviettenbaender: Bunte Perlen, Holzperlen in Naturfarben, aufgezogen auf duennen Lederbaendern, bringen nicht nur Servietten gross raus. Sie schmuecken auch Hals und Arme.

Windlichter: Mit diesen Windlichter koennen Sie bis tief in die Nacht feiern: Das Gestell ist aus Draht gebastelt. 4 Draehte zu je 32 cm Laenge werden zu einem Quadrat gelegt und mit duennem Draht fixiert. Die Enden sind zu Schnecken aufgewickelt. Auf dem Drahtgestell steht ein pyramidenfoermiges Windlicht (ca. 12 cm oder 16 cm hoch) aus Japanpapier, an dem Federn befestigt sind. Wem dies zu aufwendig ist, kann einfache Glasvasen oder grosse Glaeser mit einem Federkranz schmuecken

Kerzen im Afrolook: Schoenes Licht geben auch dicke Stumpenkerzen, die im Nu mit Perlenbaender geschmueckt sind.

Rezepte: Barbecue-Putenschnecken Kraeuterbutter-Rumpsteak Gefuelltes Butter-Gemuese Blitz-Dipps:
- Senf-Thymian-Creme
- Scharfe Rote Sauce
- Tzatziki Sauce Gruener Kartoffel-Salat Bunter Salat Apero: Lemon Cooler

Weinempfehlung: Als Tischgetraenk empfehlen wir einen 2000er Chiaretto Bardolino Classico aus dem Hause Tommasi Viticoltori. Der leichte Rosé ist erfrischend und lebhaft und schmeckt toll zu herzhaften Vorspeisen und gegrillten Gerichten. Oder Sie probieren einen eleganten 2000er Danzante Pinot Grigio vom Weingut Marchesi de'Frescobaldi-Robert Mondavi.

Grillparty im Afro-Look (Info)

(Fortsetzung)

Dessert: Nach dem Grillen schmeckt eine Tasse Kaffee mit Schokoeis auf Ananas besonders gut. Ueberstaeben Sie die Eiskugel mit Kakaopulver - das macht fit fuer eine lange Nacht. Richten Sie die Portionen in der Kueche nach Bedarf - denn das Eis schmilzt Ihnen sonst weg. Und stellen Sie einen Obstkorb bereit, mit Ananas, Orangen, Bananen und Datteln.