



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Futter im Glas

Bekommt ihr nächstes WE Gäste und wollt / sollt diese bewirten? Egal ob Party zum Vergnügen oder zu Karmelval , zu Silvester, zu Neujahr, ...? Hier ein paar Vorschläge, wie ihr ganz einfach und stressfrei eure Gäste glücklich machen könnt. Ihr könnt alles am Vortag vorbereiten und vor der Party nur noch aufwärmen bzw. aus dem Kühlschrank holen. Die meiste Arbeit bereitet quasi die Versorgung mit gut gekühlten Getränken.

Unsere Empfehlung für 8 Personen:

- 10 Flaschen kaltes Mineralwasser (medium),
- 2 Flaschen Winzersekt,
- 6 Flaschen leichte Weine (z.B. 3x Illusion Nr.1 Meyer-Näkel,
- 3x Kaitui Markus Schneider),
- 3 Baguettes, frisch aufgebacken,
- 3 – 4 Buttersorten,
- ca. 20 Käsestangen & Tramezzini,
- 4 – 5 Dips,
- 2 Suppen, auf dem Herd warm halten,
- 6 – 8 verschiedene kalte Köstlichkeiten aus dem Glas (je 6 Stück),
- gebrannte Mandeln (oder andere Nüsse)
- und Parmesan-Chips zum Knabbern,
- ein Parfait zum Dessert,
- Portwein, eine restsüße Auslese oder Banyuls als Dessertwein



Glasfood kommt mit entsprechenden kleinen Geschirr besonders gut an, aber natürlich auch durch die Wertigkeit der verwendeten Produkte. Ihr könnt eure Gerichte auch unter ein kulinarisches Motto stellen, wie z.B. Asiatische Gerichte (eher feinherbe Weine nehmen), Früchte des Meeres, Bayerische Brotzeit,..

Alle Rezepte mit vielen Varianten findet ihr auf unserer Website. Schaut einfach mal rein, und ihr werdet erstaunt sein, mit wie wenig Arbeit und Stress ihr unvergessliche Feste ausrichten könnt!