

So klappt unsere Bewirtung!

So klappt das mit den Gästen:

Alle Freunde zur Bewirtung einladen und Alfred Stephan möglichst am Freitag vorher Bescheid geben, was serviert wird, damit die Bewirtung im Amtsblatt angekündigt werden kann.

Wenn ich zur Bewirtung der anderen Gastgeber gehe, kommen diese auch zu meiner Bewirtung.

So klappt das mit den Portionen:

Außerhalb der Schulferien und vor allem bei schönem Wetter sollten ca. 30 – 40 Essen geplant werden. In den Schulferien etwas weniger ca. 20 – 30 Essen.

So klappt das mit den Preisen:

Möglichst gut und günstig einkaufen. Bei den örtlichen Metzgereien, Bäckereien und Hofläden gibt es meistens einen Vereinsrabatt. Fragen kostet nix. Die Kosten für den Einkauf durch die Menge der Portionen teilen. Preis /Leistung berücksichtigen.

So klappt das mit dem Essen:

Am besten etwas kochen, was vielen schmeckt, unkompliziert in der Vorbereitung ist, die Zutaten nicht zu teuer, was sich gut vorbereiten und warmhalten lässt. Und nicht zuletzt: Was einem Spaß macht ☺

Frische und saisonale Zutaten verwenden (vorgeschchnittener Wurstsalat aus der Packung schmeckt nicht so lecker). Rezepte findet man leicht einfach googeln oder z.B. unter chefkoch.de oder bei brigitte.de/rezepte .

Eine kleine Dekoration auf den Tischen draußen ist immer nett und die Gäste fühlen sich wohl.

Noch Fragen?

Die beantwortet gerne Susanne Hirnich am Telefon 07146 / 44538 oder per E-Mail geselliges@tc-hochberg.de