



Unsere Checklisten für die Gartenparty – so wird´s ein tolles Fest!

Ab jetzt findet das Leben wieder draußen statt. Werfen Sie den Grill an und laden Sie Ihre Freunde zu einer Barbecue-Party ein oder feiern Sie karibische Nächte mit exotischen Cocktails.

Ob rustikal mit Bier, Bratwurst und Brezn, amerikanisch mit Steaks und Spareribs oder karibisch mit fruchtigen Drinks und raffinierten Knabberereien – eine gewisse Planung brauchen Sie für jede Ihrer Gartenpartys. Deshalb haben wir hier zwei Checklisten für die Organisation zusammengestellt:

Planung & Deko



- Rechtzeitig den Grill inspizieren, ob alles funktionstüchtig ist und bei Holzkohlegrills genug Kohle da ist
- Für genügend Sitzgelegenheiten sorgen (Bierzelt-Garnitur)
- Ans Wetter denken: Sonnenschirme und Pavillon-Zelt gegen Regen und zu viel Sonne
- Partygeschirr, Leuchten und Dekomaterial einkaufen
- Getränke kühlen und in ausreichender Menge Eiswürfel herstellen
- Kinderbetreuung organisieren
- 1 bis 2 Tage vorher die Nachbarn informieren
- Daumen drücken für gutes Wetter

Essen & Trinken

Das sollten Sie pro Person einplanen:

- Fleisch für die Grillparty: ca. 400 g
- frischer Salat: ca. 150 g
- Kartoffelsalat, Nudelsalat etc.: ca. 200 g
- Sekt oder Aperitif: 1-2 Gläser
- Wein: ca. 0,75 Liter
- Bier: 1 Liter (Frauen), 2 Liter (Männer)
- Wasser, Säfte, Limonade etc.: 0,75 Liter, wenn es sehr heiß ist, mehr

Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

Angebote aus dem Knauber Online-Shop:

- [twittern](#)
- [teilen](#)
- [merken](#)
- [teilen](#)
- [E-Mail](#)

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/so-wird-ihre-gartenparty-mit-freunden-ein-tolles-fest/>