

Checkliste für die Durchführung einer Grillparty

3-4 Wochen vorher

- Platz zum Grillen aussuchen und reservieren
- Gäste schriftlich oder telefonisch einladen

1 Woche vorher

- Nachbarn informieren
- Grill und Grillwerkzeug herausuchen und überprüfen
- Sitzgelegenheiten wie Stühle und Bänke sowie Tische organisieren
- Rezepte für Salate, Saucen und andere Beilagen zusammenstellen
- Einkaufsliste erstellen

2 -3 Tage vorher

- Einkaufen des Grillzubehörs wie Grillanzünder, Holzkohle, Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten etc.
- Einkaufen der Dekoration Lampions, Kerzen, Partygirlanden
- Einkaufen der Getränke wie Bier, Wein, Mineralwasser, Mineralwasser, Cola, Fanta, etc.
- Einkaufen der Lebensmittel wie grosse Fleischstücke, Braten, Kartoffeln, Saucen, Gewürze, Knabbereien etc
- Grosse Fleischstücke marinieren

1 Tag vorher

- Einkaufen: Grillgut, Gemüse und Obst sowie Zutaten für weitere Beilagen
- Getränke kalt stellen

6 Stunden vorher

- Einkaufen: Brot, Baguette, Brötchen sowie frische Lebensmittel wie Salat etc.

4 Stunden vorher

- Sitzgelegenheiten und Tische aufbauen
- Grossen Tisch für Fleisch, Salate, Getränke aufstellen
- Anbringen der Dekoration
- Dips, Saucen, Marinaden zubereiten und allenfalls kalt stellen
- Salate vorbereiten

2 Stunden vorher

- Grillgut marinieren
- Kräftige Salate anmachen, und durchziehen lassen
- Grill aufbauen

Checkliste für die Durchführung einer Grillparty

1 Stunde vorher

- Grill anheizen
- Kübel mit Wasser bereitstellen
- Partygeschirr aufstellen
- Geschenkliste führen
- Abfallbehälter aufstellen
- Bereitlegen von Flaschenöffner, Aschenbecher, etc.

ca. 30 Minuten vorher

- Frische Salate anmachen
- Buffet mit Salaten, Brotkorb, Getränken, Dips, Knabbereien usw. aufbauen
- Bereitstellen des Grillguts