

# Checkliste für Ihre Grillparty

## Organisatorisches

- Rechtzeitig Einladungen verschicken und Gäste um Zusage bitten
- Nachbarn informieren (Lautstärke und Rauchentwicklung)
- Einkäufe planen, Lebensmittel kalkulieren
- Sitzmöglichkeiten abklären, Decken und Kissen bereitlegen
- Grill, Kohle, Grillwerkzeug, Feuerzeug, Grillanzünder, einen Beistelltisch und ggf. Löschmöglichkeiten bereitstellen
- Rechtzeitig vorher die Getränke kühlen
- Marinade herstellen und ca. 8 Stunden vorher das Fleisch marinieren und kalt stellen
- Wenn Sie mit Holzkohle grillen: ca. eine Stunde vorher den Grill anheizen

## Einkaufsliste

- Grillgut: Fleisch, Fisch, Bratwürste, Gemüse, Grillkäse, Obst, Dessert
- Rechnen Sie für jeden Gast mit ca. 200-300 g Fleisch, plus Würstchen (je nach Appetit)
- Kohle und Briketts, Grillanzünder, Grillwerkzeug
- Beilagen: Salate, Brot, Folienkartoffeln
- Grillsaucen, Kräuterbutter und Marinaden
- Knabberzeug und kleine Snacks
- Getränke: Wein, Bier, Limonaden, Wasser, Kaffee, Cocktails
- Dekoration
- Servietten, eventuell Plastikteller und Besteck, Küchentücher
- Alufolie, Frischhaltefolie, Aluformen

## Dekoration

- Fackeln
- Kerzen: Teelichter, Tischkerzen, Mückenkerzen
- Lampions
- Tischdecken, Servietten, Platzdecken, Strohhalm
- Girlanden
- Lichterketten
- Eiswürfel mit frischem Obst