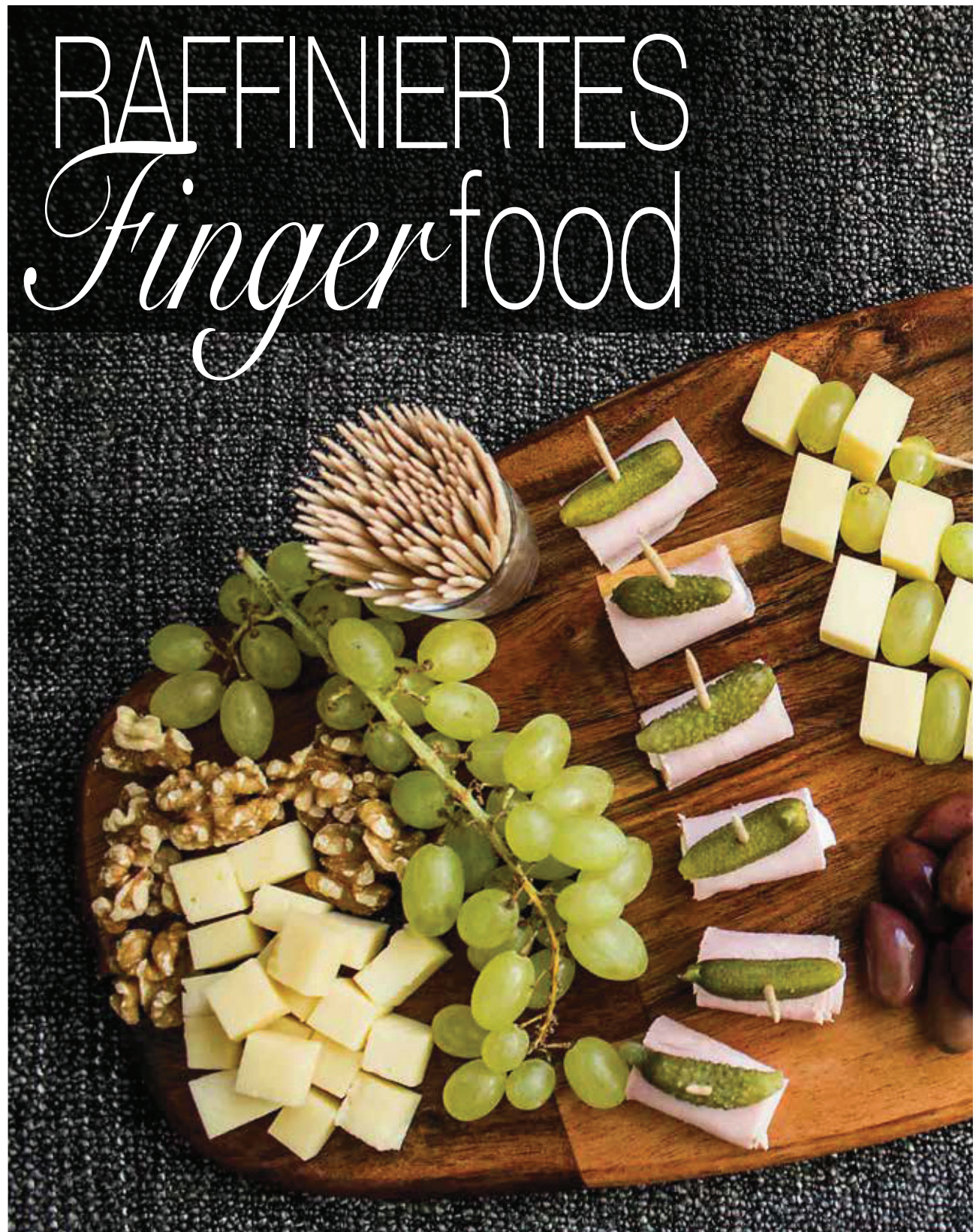
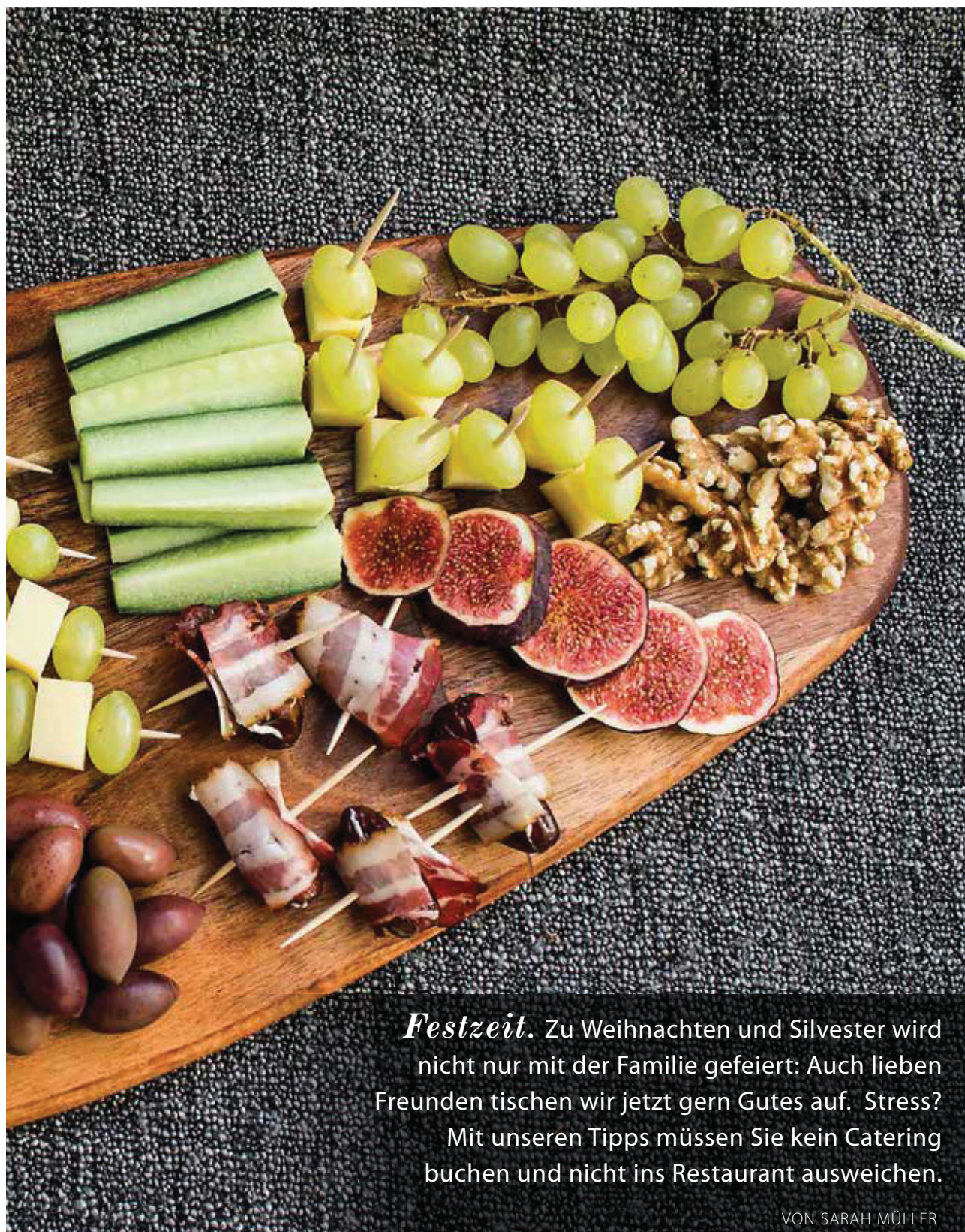






Festzeit. Zu Weihnachten und Silvester wird nicht nur mit der Familie gefeiert: Auch lieben Freunden tischen wir jetzt gern Gutes auf. Stress? Mit unseren Tipps müssen Sie kein Catering buchen und nicht ins Restaurant ausweichen.

VON SARAH MÜLLER

FOTOS: SARAH KUCHENHART

Festliche Events wie Weihnachtsfeiern und Silvestersausen verlangen nach rauschenden Festen und raffiniertem Essen. Laden Sie doch einmal Familie, Freunde und vielleicht Ihre Arbeitskollegen oder sogar Geschäftspartner nach Hause ein – mit unseren Tipps haben Sie nicht viel Arbeit – und es bleibt genug Zeit für Ihre Gäste.

Von der Hand in den Mund

Die goldene Regel für Fingerfood: Man muss es mit einer Hand nehmen können und schnell gegessen haben. Es bieten sich also kleine Häppchen an, die mit einem oder maximal zwei Bissen gegessen sind. In vielen Magazinen

und auf Blogs zum Thema Essen und Anrichten findet man die sogenannten „Foodplatters“, also Platten mit schön angerichteten Leckereien. Klingt auf den ersten Blick nach einem einfachen Jausenbrett, aber auf Instagram und Pinterest finden sich zum Teil richtige Kunstwerke. Wenn Sie auch so eine kunstvolle Platte zaubern möchten, ist es wichtig, sich an einige Grundregeln zu halten. Besorgen Sie eine Platte, die groß genug ist und der Esssituation entspricht: Eine lange schmale Platte bietet sich für eine sitzende Gesellschaft an, eine große runde Platte für eine stehende. Schneiden Sie Gemüse, Obst, Käse, Aufschnitt klein und bereiten Sie Dips in kleinen Schüsselchen vor. Dann geht es auch schon ans ➤

So gelingt Ihre Party

Gäste. Wie viele Gäste erwarten Sie? Sind darunter Vegetarier, Veganer oder Allergiker? In diesem Fall ist es gut, wenn Sie auf kleinen Kärtchen die Zutaten angeben und auf die Servierplatten stellen. **Erwarten Sie nur Freunde und Familie oder auch Kollegen oder Geschäftspartner?** Stellen Sie Gäste einander vor, vielleicht gibt es ja Gemeinsamkeiten.

Präsentation. Für Fingerfood brauchen Sie keine Sitzmöglichkeiten, aber genug Ablageflächen. Haben Sie genug Platten, Etagere, Teller? Dekorieren Sie mit frischen Blumen, Früchten, Gemüse und Nüssen. **Vorbereitung.** Haben Sie genug Essen und Zeit für die Vorbereitung eingeplant? Durchschnittlich greift man bei einer Snackbar bis zu viermal zu. Schneiden Sie alles klein, es sieht ansprechender aus. Im Laufe des Abends kann man so auch schneller nachlegen.

Abwechslung. Haben Sie für jede Geschmacksrichtung (süß, salzig, süß) mindestens drei Optionen vorbereitet und verschiedene Vorlieben berücksichtigt?



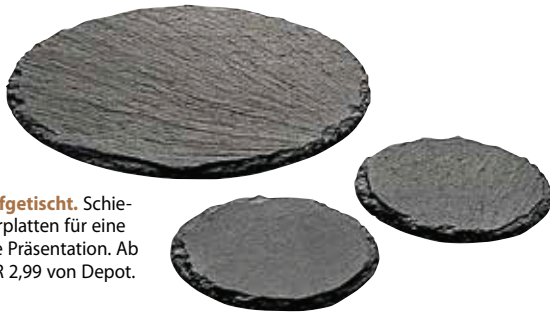
FOTO: COLOURBOX.DE



FOTOS: SARAH'S-KOCHBUCH.AT, MELANEMAIER/ISTOCK/THINKSTOCK



LIFE



Aufgetischt. Schieferplatten für eine edle Präsentation. Ab EUR 2,99 von Depot.



Ausgelöffelt. Schale in Löffelform für Dips. EUR 1,99 von Depot.



Aufgespießt. So bleiben die Finger sauber. EUR 3,99 von Leiner.



*Es ist
angerichtet*



Dekoriert. Set mit 6 Löffeln für Häppchen um EUR 14,99 von Leiner.

Würstelstand. Porzellan in Form von Papptellern. EUR 7,99 von Leiner.



Stehparty. Das Sektklas lässt sich am Teller einhängen. EUR 4,75 von Metakreon.



Schichtweise. Etageren aus Glas. EUR 7,99 von Depot.

Dekorieren. Salatblätter bieten eine gute Unterlage, Nüsse füllen kleine Zwischenräume. Gruppieren Sie nach Geschmacksrichtungen – und stellen Sie genug Brot bereit.

Das Auge isst mit

Kleine Blinis mit Lachs oder Kaviar, Fleisch- oder Tofubällchen, Gemüsesticks mit Dip, Mini-Pizzen, Datteln

im Speckmantel, Maki, frittierte Schrimps, aufgespießte Köstlichkeiten und Chips decken jede Zielgruppe ab. Sie können auch je nach Ernährungsstil (vegetarisch, vegan) angepasst werden. Wenn Sie eine größere Gesellschaft empfangen, bietet sich auch ein Schokoladenbrunnen an. Mit edlen Etageren aus Glas, Schieferplatten oder urigen Holzplatten setzen Sie Ihr

Fingerfood richtig in Szene. Die ein oder andere Köstlichkeit können Sie zusätzlich im Feinkost-Laden besorgen. Wichtig ist, dass sie alles schon vorbereitet haben und nur kurz in die Küche müssen, um nachzulegen. Wenn Sie schon so ein schönes Fest organisieren, dann sollten Sie schließlich auch da sein, um die Komplimente entgegenzunehmen.



Schlemmer Platten

Unter dem Hashtag #foodplatter gibt es auf Instagram und Pinterest Inspirationen für Fingerfood-Platten. Was auf den ersten Blick überwältigend wirkt, hat bei genauerem Hinsehen eine durchdachte Struktur.

