

Checkliste für Ihre Grillparty



Metzgerei
Himperich
Aus Tradition lecker

Schloßstr. 42, 51429 Bensberg
Tel. 02204 / 53 16 8
info@metzgerei-himperich.de
www.metzgerei-himperich.de



- Grillplatz vorbereiten
- Alufolie
- Grillöl und Pinsel
- Holzkohle / Holzkohlebriketts
- Spezial-Grillanzünder fest / flüssig



- Lange Streichhölzer / Feuerzeug
- Lange Grillhandschuhe
- Tranchierbrett und Fleischermesser
- Küchentrepp zum Abtupfen



- Grillzange für kleine, Grillwender für große Stücke. (Das Fleisch nicht mit einer Gabel anstechen, sonst verliert es Fleischsaft und wird zäh.)



- Nachbarn informiert?
- Teller, Besteck, Gläser, Papierservietten
- Müllbeutel
- Eimer Wasser zum Löschen
- Cocktails vorbereiten
- Getränke kühl stellen
- Eiswürfel vorbereiten oder Crushed-Ice bei der Metzgerei Himperich direkt mitbestellen
- Soßen und Dips besorgen oder zubereiten
- Fleisch und Würstchen bei der Metzgerei Himperich vorbestellen (z.B. Schweinekotelett, Rinderhüftsteaks, Rostbratwurst, Currywürste, Merguez)



- Beilagen wie Baguette, Butter, Käse, Gemüse, Obst am Grilltag frisch besorgen
- evtl. Fleisch marinieren (am besten 1 Tag vorher)
- Salate, Spieße, Häppchen vorbereiten, mit Folie abdecken
- Grill rechtzeitig anzünden, bevor die Gäste kommen (1 Stunde vor Grillbeginn)



- Ambiente: Windlichter, Musik, Dekoration
- _____
- _____
- _____
- _____

Viel Spaß beim Grillen wünscht Ihnen Ihre Metzgerei Himperich!