



Checkliste für eine gelungende Grillparty

2 Wochen davor	Gäste einladen	<input type="checkbox"/>
	Grillplatz organisieren, anmieten, reservieren	<input type="checkbox"/>
	Grillplatz prüfen (ebener Untergrund, Weg)	<input type="checkbox"/>
1 Woche davor	Wetter (Wettervorschau) verfolgen	<input type="checkbox"/>
	Gästeliste, bzw. Anzahl der Gäste steht fest	<input type="checkbox"/>
	Einkauf planen (Speisen, Getränke, Gewürze, Zubehör)	<input type="checkbox"/>
	Grillzubehör besorgen (Grillbriketts, usw.)	<input type="checkbox"/>
	Griller und Grillbesteck prüfen	<input type="checkbox"/>
3 Tage davor	Fleisch bzw. Brot in der gewünschten Menge Vorbestellen	<input type="checkbox"/>
	Getränke kaufen	<input type="checkbox"/>
	Beleuchtung kaufen, organisieren	<input type="checkbox"/>
	Saucen ;manche Salate vorbereiten	<input type="checkbox"/>
1 Tag davor	Fleisch einkaufen (ausgenommen Faschiertes)	<input type="checkbox"/>
	Fleisch marinieren	<input type="checkbox"/>
	letzte Einkäufe (frisches Brot, Salat)	<input type="checkbox"/>
9 Stunden davor	Letzte Möglichkeit Fleisch zu marinieren	<input type="checkbox"/>
	Grillplatz vorbereiten, Tische und Sitzgelegenheiten herrichten und prüfen	<input type="checkbox"/>
5 Stunden davor	Getränke einkühlen	<input type="checkbox"/>
	Griller vorbereiten	<input type="checkbox"/>
	Wenn sie mit Holz grillen -> anheizen	<input type="checkbox"/>
	Nochmals alles auf Sicherheit prüfen	<input type="checkbox"/>
2 Stunden davor		
1 Stunde davor		
0,5 Stunden davor	Holzkohलगrill jetzt anheizen	<input type="checkbox"/>

XXL Partyservice & Bistro
Jakobistr. 7 (direkt neben Modehaus Bruno Kleine)
46354 Südlohn-Oeding
Mobil: +49 (0) 1 71 / 2 17 95 62
Telefon: +49 (0) 28 62 / 58 88 96
Telefax: +49 (0) 28 62 / 58 85 64