

Das große Buch für Gäste & Feste

*Ideen für alle Anlässe
300 Rezepte, die sicher gelingen
Organisation ohne Stress*

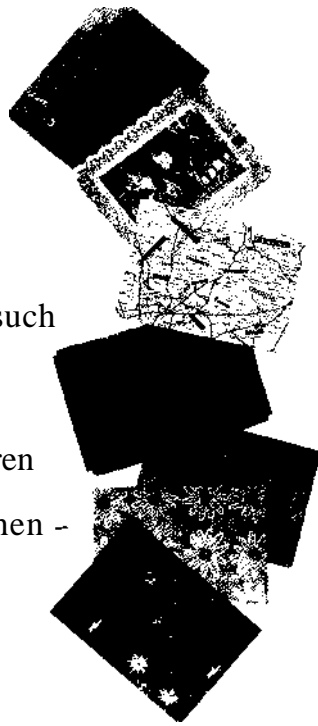
*Text und Rezepte von Dagmar von Cramm
Fotografie von Barbara Bonisoli*



Der Inhalt dieses Buches

Organisieren ohne Streß

- 8 Wie organisiere ich ein Fest?
- 10 Einmaleins der Einladungen
- 11 Einkauf und Mengenlehre
- 12 Feste feiern mit Freunden
- 14 Die festliche Einladung
- 15 Der festliche Tisch
- 16 Servietten falten
- 18 Rund ums Büffet
- 20 Für Eilige
- 21 Bei Überraschungsbesuch
- 22 Getränkekunde
- 24 Garnieren und Verziern
- 26 Kanapees und Häppchen - appetitlich präsentiert
- 28 Großer Dekokurs für kalte Platten



Rezepte für Gäste

- 32 *Cocktails und Bowlen*
Fröhlicher Empfang: von Champagner-Cocktail bis Rosenbowle
- 40 *Kanapees und Häppchen*
Klein aber fein: von Gefüllten Datteln bis Kanapees al pesto

54 *Vorspeisen*

Genüßlicher Auftakt: von Gefüllte Avocados bis Vitello tonnato

68 *Salate*

Bunte Vielfalt: von Palmito-Pilz-Cocktail bis Glasnudelsalat

82 *Suppen*

Heiß geliebt: von Limettenbrühe mit Artischockenherzen bis Kartoffelsamtuppe mit Lachs

94 *Saucen, Dips und Buttermischungen*

Herzhaft und edel: von Kresseschaum bis Morchelrahmsauce

106 *Terrinen, Pasteten und Aspik*

Raffinierter Hochgenuß: von Grüne Fisch-Terrine bis Geflügelaspik

114 *Pikantes Gebäck*

Köstliches aus dem Backofen: von Streifen-Tarte bis Mini-Quiches

126 *Hauptgerichte*

Festliches Eßvergnügen: von Kasseler in Brotteig bis Lauch-Käse-Braten

154 *Party-Töpfe*

Kulinarische Hits: von Chili con carne bis Lasagne vom Blech

Zum Nachschlagen: Ideen für alle Anlässe

206 Vom Drink bis zum Empfang

208 Brunch und Sektfrühstück

210 Vorschläge für Frühling- und
Sommerbuffet-Kombinationen

212 Vorschläge für Herbst- und
Winterbuffet-Kombinationen

214 Kaffee und Tee

216 Parties für Einsteiger, Teens und Twens

218 Familienfeste

220 Menüvorschläge

224 Kinderfeste

226 Mottofeste

228 Fest-Rezept-Wegweiser

234 Rezept- und Sachregister

164 Beilagen

Leckerer Drumherum: von Kartoffel-
gratin bis Fächer-Zucchini

180 Kochen bei Tisch

In geselliger Runde: von Meeres-
Fondue bis Knusperflügel

190 Desserts

Krönender Abschluß:
von Weincreme mit Trauben bis
Schwarzwälder Kirscheisbombe

