

Mosaik bei  
**GOLDMANN**

### *Buch*

Wie berechne ich Essen und Getränke? Wie lade ich korrekt ein? Und wie viele Gäste kann ich einladen? Maja Schulze-Lackner gibt Antwort auf alle Fragen. Vom kleinen Beisammensein bis zum großen Fest bietet dieses Buch wertvolle Unterstützung beim Planen, Vorbereiten und Feiern verschiedenster Anlässe. So wird jede Party zum Erfolg, vom kleinen Picknick bis zum exquisiten Brunch – und der Gastgeber kann entspannt mitfeiern. Mit viele tollen Rezepten, die garantiert gelingen.

### *Autorin*

Maja Schulze-Lackner ist Lifestyle-Expertin und Gastgeberin aus Leidenschaft. Sie weiß, worauf es bei einer gelungenen Party ankommt, und gibt ihre Erfahrungen und Tipps gerne weiter. In Modekreisen ist sie als »Maja of Munich« bekannt. Sie war viele Jahre Lifestyle-Expertin in der TM3-Nachmittagssendung »Leben und Wohnen«.

Mehr über die Autorin unter [www.schulze-lackner.de](http://www.schulze-lackner.de)

Maja Schulze-Lackner

# Die perfekte Party

Planen, einladen, vorbereiten, genießen

Mosaik bei  
**GOLDMANN**



Mix

Produktgruppe aus vorbildlich  
bewirtschafteten Wäldern und  
anderen kontrollierten Herkünften

Zert.-Nr. SCS-COC-1940  
www.fsc.org

© 1996 Forest Stewardship Council

Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100  
Das für dieses Buch verwendete FSC-zertifizierte Papier *Munken Print*  
liefert Arctic Paper Munkedals AB, Schweden.

1. Auflage

Originalausgabe Oktober 2008

© 2008 Wilhelm Goldmann Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Umschlaggestaltung: Design Team München

Umschlagfoto: Getty Images/Johner, Petra Stadler

Redaktion: Manuela Knetsch

Illustrationen: Maja Schulze-Lackner

Satz: Uhl + Massopust, Aalen

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

CH · Herstellung: IH

Printed in Germany

ISBN 978-3-442-17022-7

[www.mosaik-goldmann.de](http://www.mosaik-goldmann.de)

# Inhalt

Einleitung .....	7
<b>1 Tipps, die für jede Einladung gelten .....</b>	<b>9</b>
Einladen .....	9
Organisieren.....	11
<b>2 Geschirr, Besteck &amp; Co .....</b>	<b>18</b>
Tische decken und dekorieren .....	18
Auswahl von Gläsern und Geschirr .....	21
<b>3 Einladungen für zwischendurch und »einfach so« .....</b>	<b>25</b>
Einladung »auf einen Drink« .....	25
Cocktailparty.....	31
Cocktail Prolongé.....	46
Party mit Tanz.....	66
Fernsehabend mit Freunden.....	70
Bottle Party .....	72
Brunch .....	74
Kaffeeklatsch .....	86
Einladung zum Fünf-Uhr-Tee.....	92
<b>4 Einladungen im kleinen Kreis .....</b>	<b>99</b>
Romantisches Diner zu zweit .....	99

Ein Essen für vier bis zehn Personen . . . . .	112
Spaghettiparty . . . . .	127
Lady's Lunch . . . . .	149
<b>5 Einladungen für bestimmte Jahreszeiten und zu besonderen Anlässen . . . . .</b>	<b>162</b>
Suppenparty . . . . .	162
Gartenparty . . . . .	170
Picknick im Grünen . . . . .	189
Picknick im Schnee . . . . .	197
Osterfrühstück . . . . .	213
Adventskaffee . . . . .	220
Es gibt eine Weihnachtsgans! . . . . .	229
Opa wird 80! . . . . .	236
<b>6 Was soll ich bloß mitbringen . . . . .</b>	<b>243</b>
<b>7 »Goldene Regeln« für Gastgeber und Gäste . . . . .</b>	<b>246</b>
10 goldene Regeln für die Gastgeber . . . . .	246
10 goldene Regeln für die Gäste . . . . .	248
<b>Sachregister . . . . .</b>	<b>250</b>
<b>Rezeptregister . . . . .</b>	<b>253</b>

## **Einleitung**

Sie wollen eine Party geben und wissen nicht, wie Sie es angehen sollen, oder trauen sich einfach nicht? Da kann ich Ihnen helfen! Mit ein paar einfachen Tricks und Tipps wird jede Einladung ein Erfolg, egal wie groß Ihre Wohnung, Ihr Haus, Ihr Garten oder Balkon ist. Auf die Mischung der Gäste kommt es an und nicht darauf, ob Ihre Einrichtung elegant oder das Porzellan edel ist. Auch das Essen muss nicht teuer sein. Kochen Sie doch mal selbst! Sie werden hier Rezepte finden, die kinderleicht nachzukochen sind. Wenn Sie nicht kochen können oder absolut keine Zeit oder Lust dazu haben, gibt es drei Möglichkeiten:

**Erstens:** Nehmen Sie sich einen Caterer. Wichtig dabei ist, dass Sie das, was Sie bestellen, vorher Probe essen, sonst kann es eine böse Überraschung geben.

**Zweitens:** Kaufen Sie in einem guten Feinkostladen vorgekochte Gerichte ein und wärmen Sie diese nur zu Hause auf. Auch Vorspeisen und Desserts gibt es dort. Sollten Sie auf die Idee kommen, Ihren Gästen weiszumachen, dass Sie das alles selbst zubereitet haben, lassen Sie vorher die Verpackungen verschwinden. Gott, oh Gott, ist das sonst peinlich! Erinnerst du dich, Gaby?

**Drittens:** Bitten Sie jeden Gast etwas mitzubringen. Jeder Mensch kennt ein Gericht (und wenn er einen Räucherlachs

kauft!). Diese Möglichkeit ist nicht nur für den Gastgeber von Vorteil, sondern auch für den Gast. Der hat nämlich das Problem vom Hals, sich über ein Mitbringsel Gedanken zu machen. Ein Dessert, Fleischpflanzerl oder ein Eintopf ist außerdem billiger und wesentlich origineller als irgendein Geschenk, das man oft nicht gebrauchen kann.

Ich werde Ihnen in diesem Buch Tipps geben, wie man einlädt, den Tisch deckt und zu welchen Gelegenheiten man welches Essen und welche Getränke anbietet. Außerdem erfahren Sie, ab wann man Hilfe braucht und wie man sich welche organisiert.

Noch ein Wort zu den Rezepten in diesem Buch. Es gibt kaum eines ohne Knoblauch. Das liegt daran, dass mein Mann und ich und fast alle unsere Freunde Knoblauch lieben. Aber natürlich können Sie ihn immer weglassen, er ist kein absolutes Muss! Auch wird Ihnen auffallen, dass ich sehr oft mit gekörneter Brühe würze. Wenn Sie bisher noch nicht damit gekocht haben, probieren Sie es doch einfach mal aus. Ich jedenfalls kann gar nicht mehr ohne!

»Also ran an die Buletten«, wie der Berliner sagt, oder

»Auf geht's«, wie bei uns in Bayern.



# Tipps, die für jede Einladung gelten

## Einladen

Wenn Sie mehr als sechs Gäste einladen, notieren Sie sich die Namen auf einen Zettel und haken Sie die, die zugesagt haben, ab. Zu einem Drink oder einem kleinen, informellen Abendessen bis zu zehn Personen können Sie telefonisch, per Fax oder auch per E-Mail einladen. Zu einem offiziellen Anlass, wenn Sie Ihren Chef, Geschäftsfreunde oder auch zu einer großer Cocktailparty einladen, empfiehlt es sich, dieses schriftlich zu tun.

Jedes gute Schreibwarengeschäft hat vorgedruckte Einladungskarten. Eleganter ist es allerdings, zu einem solchen Anlass eigene Karten mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse drucken zu lassen (ein Muster finden Sie auf Seite 10). Das lohnt sich, wenn Sie öfter große Einladungen planen. Sollte ein paar Tage vor der Einladung noch kein Haken hinter einem oder mehreren Namen sein, rufen Sie noch einmal an und fragen, ob die Person nun kommt oder nicht. Es kann passieren, dass die Post verloren geht oder der Gast schlicht vergessen hat, zu- oder abzusagen. Wer zu einem gesetzten Essen zusagt und dann nicht erscheint, fliegt bei mir von der Gästeliste. Da bin ich rigoros!

Franz und Inge Münkberg  
bitten

Karl und Rita Frisch  
zu Süßes mit Gratkartoffeln  
am Freitag, den 19. März um 20 Uhr

U.A.w.g bis  
Tel. 089/658143  
Fax 089/658144

München  
Carlistr. 2

So sieht eine korrekte Einladung aus. Wenn Sie bestimmte Wünsche wegen der Kleidung haben, schreiben Sie unter die Faxnummer entweder: Dresscode leger, Tracht oder Smoking (bei Smoking weiß jeder, dass es sich um eine sehr große Einladung handelt), oder was immer Sie meinen, wie Ihre Gäste erscheinen sollen. Vergessen Sie nie, bei U.A.w.g. (das heißt: Um Antwort wird gebeten) einen Termin bis eine Woche vor dem Anlass anzugeben, damit Sie wissen, mit wie vielen Gästen Sie rechnen können. Wenn Sie sehr gute Freunde einladen, können Sie nur die Vornamen hinschreiben, den Namen des Mannes zuerst, und Ihre Nachnamen oben auf der Einladung durchstreichen. Wenn der Gast einen Titel hat, gehört er vor den Namen. Schreiben Sie Wochentag und Monat aus, damit es nicht zu Missverständnissen kommt.

## Organisieren

Bad und, falls vorhanden, Gästetoilette müssen sauber sein und Seife, ausreichend Toilettenpapier und Gästehandtücher bereitliegen. Wenn Sie wollen, dass Ihre Gäste nicht Ihr Bad, sondern nur die Gästetoilette benutzen, schließen Sie das Badezimmer ab oder hängen Sie ein »Besetzt«-Schild an die Türklinke.

In den folgenden Kapiteln werde ich Ihnen sagen, wann Sie es allein schaffen und ab wie viele Personen Sie eine Hilfe brauchen. Sie wollen doch etwas von Ihren Gästen haben und nicht den ganzen Abend in der Küche stehen oder Geschirr wegräumen und den herrlichen Klatsch verpassen, bei dem gerade schallend gelacht wird.

Wie organisiert man sich Hilfe? Fragen Sie die Tochter Ihrer Freundin, ob sie sich nicht ein paar Euro verdienen will, oder rufen Sie, wenn eine Uni in der Nähe ist, den Studentendienst an. Ungeübtem Personal muss man nur genau sagen, was zu tun ist, beispielsweise Gläser abräumen und abspülen, Aschenbecher ausleeren und leer gegessene Platten in die Küche tragen und abwaschen. Wenn alle Stricke reißen, engagieren Sie eine professionelle Serviererin.

Bei jeder Einladung, zu der etwas zu essen gereicht wird, braucht man Servietten. Bei einem Drink oder einer großen Cocktailparty reichen Papierservietten. Zu einem gesetztem Essen sollten sie aber aus Stoff sein. Glauben Sie mir, das macht Eindruck! Kaufen Sie sich welche bei Ihrem nächsten Italienurlaub auf dem Markt (sie kosten dort fast nichts) oder in einem Kaufhaus, auch da gibt es sie in allen Variationen und absolut erschwinglich. Stoffservietten sind einfach zu waschen und zu bügeln und halten ewig. Auf Dauer sind sie wesentlich billiger als Papierservietten.

Sind Sie berufstätig und müssen alles allein machen? Dann fangen Sie rechtzeitig mit den Vorbereitungen an. Kaufen Sie schon zwei Tage vorher die Getränke und nicht verderbliche Lebensmittel ein. Decken Sie bereits am Abend vorher den Tisch und stellen Sie Gläser und Aschenbecher bereit.

### **Checkliste und Notizen**

Machen Sie sich eine Checkliste, die Sie ein paar Stunden, bevor die Gäste kommen, abhaken. Das gilt für jede Art der Einladung. Sind die Getränke kalt gestellt, ist die Toilette sauber, ist für die Garderobe gesorgt, liegen Servietten, Flaschenöffner, Aschenbecher und Korkenzieher bereit, ist der Ofen vorgeheizt für die eventuell aufzuwärmenden Speisen? Kommt die angeheuerte Bedienung auch wirklich? Rufen Sie sie vorsichtshalber noch einmal an, möglichst einige Stunden vorher, um – falls nötig – noch Ersatz zu besorgen.

#### **Tipp**

Kerzen machen ein wunderbares Licht und lassen viele Frauen schöner aussehen, als sie sind. Aber bitte nur am Abend verwenden, nie zu einem Mittagessen!

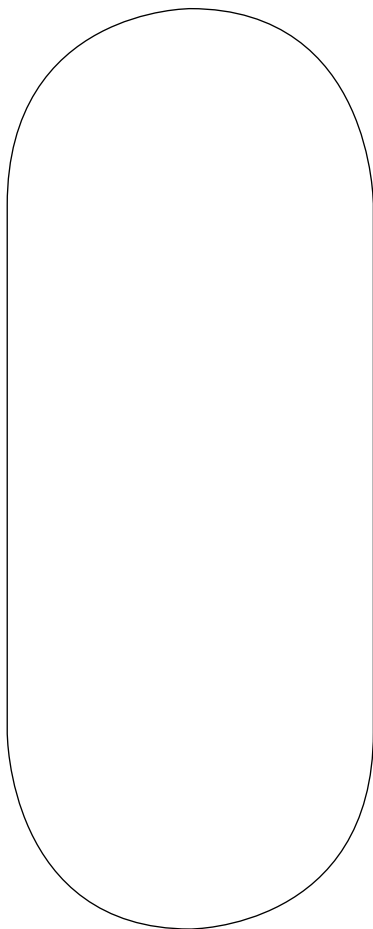
Wenn Sie öfter Einladungen geben, legen Sie sich ein Gastgeberbuch zu. Ich habe damit angefangen, als mich mal eine Freundin fragte, ob ich nur ein Gericht kochen könne. Bei mir gäbe es ja immer dasselbe. Ich war entsetzt, wo ich doch so gut kochen kann! Sie hatte tatsächlich immer Huhn in Weißwein bekom-

men. Seitdem notiere ich mir das Datum, welche Gäste da waren, wo sie gegessen haben und was es zu essen gab. Außerdem, was ich anhatte. Sonst fragt mich womöglich noch einmal jemand, ob ich nur das eine Kleid besitze!! Unter »Notes« notiere ich, wenn etwas Besonderes passiert ist, wie »Ini hat mit Karl, dem Mann von Helga, unverschämt geflirtet, darf sie das nächste Mal nicht neben ihn setzen« oder »Paul hat zu ordinäre Witze erzählt, er war kaum zu bremsen, werde ihn eine Weile nicht einladen.«

Die Zeichnung von Seite 14 und 15 können Sie kopieren oder einscannen und auf einem DIN-A-4 Blatt beidseitig ausdrucken. Wenn Sie keinen Scanner haben, lassen Sie es sich in einem Kopiergeschäft kopieren. Das beschriftete Blatt stecke ich dann zusammen mit den Fotos, die ich immer gern mache, in eine Klarsichthülle und hefte es in ein Ringbuch.

Seien Sie immer zehn bis fünfzehn Minuten, bevor Sie Ihre Gäste erwarten, fertig. Man darf Ihnen auf keinen Fall ansehen, dass Sie sich für die lieben Freunde halb totgearbeitet haben!

## PLAN DE LA TABLE



DEJEÛNER/DINER du

*Menu*

---

*Invités*

---

*Vins*

---

*Fleurs*

---

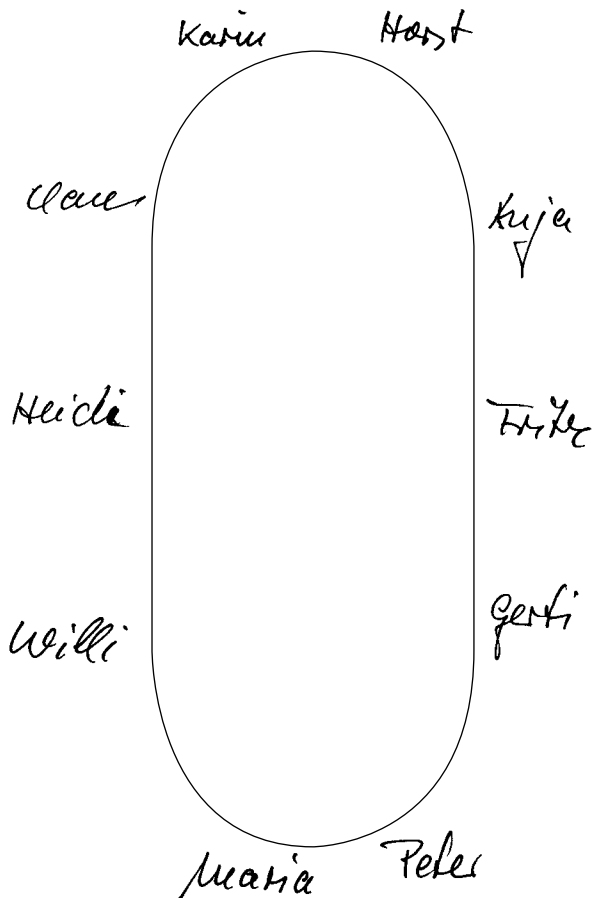
---

*Foiette de l' Hôte*

---

*Notes*

PLAN DE LA TABLE





DEJEUNER/DINER du 8.3.08

Mons

Schinken mit  
Mellon  
Königsberger  
Kloppse  
Erdbeeren mit  
Sahne u. Beises  
Käse  
Weißwein

Femelle

Karin und Peter Sauer  
Horst und Maria Edel  
Claus + Anja Förster  
Heidi Mose  
Fritz Hansen  
Willi und Geri  
Meister

Plaus

Tulpen von Willi +  
Gerti

Folette de l'Alcove schwarz/weiße Holz, schwarzes Top

Notes

Ein sehr gelungenes Abend!  
Müssen wir wiederholen.

# Geschirr, Besteck & Co

## Tische decken und dekorieren

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, einen Tisch zu decken. Hat der Tisch eine schöne Holz- oder Marmorplatte, können Sie entweder ein Set oder einen Vorlegeteller unter jeden Teller legen oder diesen auch direkt auf die Tischplatte stellen. Bei empfindlichem Material empfiehlt es sich, heiße Schüsseln und auch die Gläser auf Untersetzer zu stellen, um hässliche Ränder zu vermeiden.

Erscheint Ihnen Ihr Tisch nicht schön genug für diese Variante, benutzen Sie ein Tischtuch – wenn nötig eins, das bis zum Boden reicht, um die eventuell hässlichen Tischbeine zu verdecken. Bei den Farben sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Weiß ist immer schön und auch festlich, aber wenn Sie weißes Geschirr haben, sieht Dunkelrot oder Flaschengrün toll aus, und natürlich geht auch eine bunte Tischdecke. Wenn möglich, sollten die Servietten (natürlich aus Stoff!!) die gleiche Farbe haben. Aber Weiß geht immer.

Stellen Sie auf den Teller für das Hauptgericht den Suppen- oder Vorspeisenteller. Links davon die Gabel, rechts erst das Messer, dann den Suppenlöffel. Käsebesteck und Dessertlöffel an den oberen Rand des Tellers (siehe Zeichnung Seite 20).

Es gibt verschiedene Arten von Menüs und Speisefolgen, und manchmal hat man einen Wald von Messern, Gabeln und Löffeln vor sich und weiß nicht, was man wozu benutzen soll. Generell gilt die einfache Regel: Man verwendet das Besteck von außen nach innen.

Die Serviette liegt entweder links vom Teller oder darauf. Wenn Sie Zeit und Lust haben, aus Ihren Servietten kleine Kunstwerke zu machen, finden Sie die Anleitung dazu auf Seite 22. Ich persönlich überlasse das den Azubis in den Restaurants und lege sie nur zu einer Rhombenform zusammen.

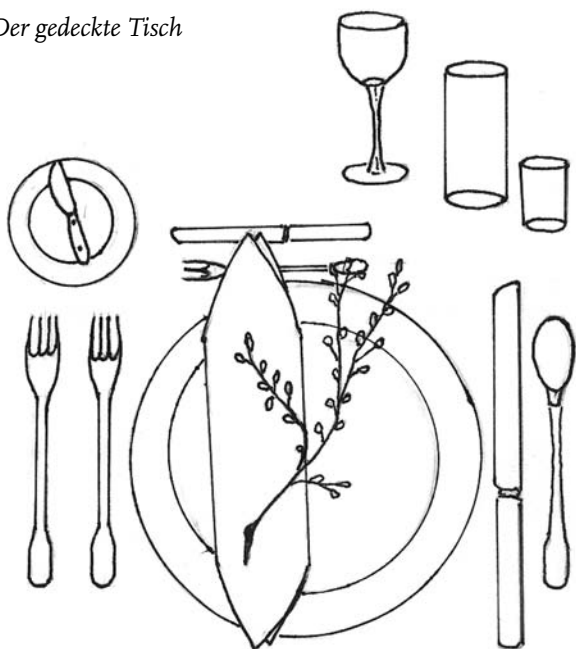
Rechts oben an den Rand des Tellers gehören die Gläser – ein Wein-, ein Wasser- und eventuell ein Schnapsglas. Links davon, wenn Sie das entsprechende Geschirr haben und vor allem genug Platz auf Ihrem Tisch, ein Butterteller mit einem kleinen Buttermesser. Ich persönlich habe weder genug Platz noch besitze ich Butterteller. Also, Sie sehen, es geht auch prima ohne!

**Tipp**

Vergessen Sie Salz und Pfeffer nicht. Kaum ein Gast wagt danach zu fragen, weil er befürchtet, die Köchin zu beleidigen. Ich sage schon zu Beginn des Essens zu meinen Gästen: »Hier sind Salz, Pfeffer und Maggi«, und habe dafür schon viele dankbare Blicke geerntet.

Was nun noch fehlt, ist das Tüpfelchen auf dem i: die Tischdekoration. Denn vergessen Sie nicht, das Auge isst mit. Stellen Sie Blumen und Kerzen auf den Tisch, aber nicht zu hoch, damit sich die sich gegenüberstehenden Gäste noch sehen können. Wenn Sie wie ich das Essen nie servieren lassen, nehmen Sie den Blumenschmuck herunter, nachdem die Gäste Platz genommen haben, damit die Platten und Schüsseln in der Mitte des Tisches Platz haben.

### Der gedeckte Tisch



## Auswahl von Gläsern und Geschirr

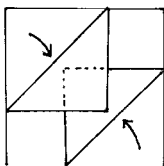
Nun zu den Gläsern. Grundsätzlich gilt: Trinkgefäße müssen aus Glas und dürfen nicht aus Pappe oder Plastik sein. Nichts finde ich schrecklicher, als Wein aus einem Plastikbecher zu trinken. Nun hat nicht jeder den Platz oder die Mittel, sich für jedes Getränk die passenden Gläser anzuschaffen. Deshalb empfehle ich für den Anfang, sich eine Grundausstattung zuzulegen, bestehend aus zwölf Universalweingläsern, zwölf hohen, geraden Glä-

sern für Wasser, Longdrinks und Bier und zwölf Schnapsgläsern, aus denen man auch Port oder Sherry trinken kann.

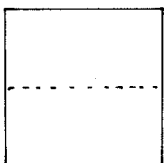
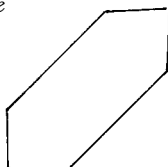
Diese Gläser gibt es bei Ikea in schönen Formen für einen Spottpreis, und sie haben auch noch den Vorteil, dass sie spülmaschinenfest sind. Ich verrate Ihnen jetzt etwas: Meine teuren Riedel-Gläser, von denen nach jedem Essen mindestens eins kaputt ist, hole ich nur noch aus dem Schrank, wenn unser Freund Hanns-Peter seinen Château Lafitte in der Doppelmagnumflasche mitbringt.

Wenn Sie erst einmal Spaß daran gefunden haben, Gastgeber zu sein, können Sie Ihren Gläserbestand ja aufstocken. Die Zeichnungen auf Seite 24 zeigen Ihnen, welches Glas man für welches Getränk benutzt, wenn man ganz pingelig ist. Aber wie gesagt, es ist wirklich nicht nötig, Sherry nun unbedingt in Sherrygläsern zu servieren. Wie eine Freundin von mir aus dem Hochadel einmal so treffend sagte: »Wir sind doch nicht bei Königs!«

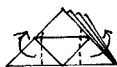
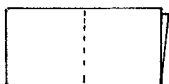
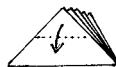
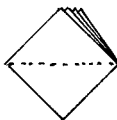
### Servietten falten



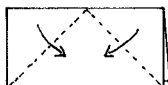
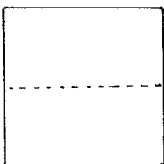
Rhombe



Mütze



Tafelspitz



## **Grundausrüstung für Anfänger**

Wenn Sie öfter Einladungen zu Hause geben wollen, wozu mein Buch Sie animieren soll, brauchen Sie folgende Grundausrüstung an Geschirr und Besteck:

- 6–12 Suppenteller
- 6–12 große flache Teller
- 6–12 Tassen mit Untertassen und Frühstückstellern (die Teller kann man auch für die Vorspeise oder das Dessert nehmen)
- 1 Kaffee- und eine Teekanne
- 1 Sahne- oder Milchkännchen
- 1 Zuckertopf
- 2 ovale oder eckige Platten
- 2–3 Schüsseln für Kartoffeln, Reis und Beilagen
- 1 Salatschüssel
- 1 Sauciere
- 1 Suppenterrine
- 1 Käsebrett
- 1 Brotkorb
- Salz- und Pfefferstreuer
- 6–12 Teelöffel
- Je 6–12 große Esslöffel, Messer und Gabeln
- Je 6–12 kleine Messer und Gabeln für Käse und Obst (zur Not gehen aber auch die großen)
- 1 Schöpfkelle
- 1 Salatbesteck
- 2–3 Vorlegelöffel

Natürlich ist es schön, für Fisch ein Fischbesteck zu haben, aber mit einem normalen Besteck schmeckt der Fisch auch!

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Maja Schulze-Lackner

**Die perfekte Party**

- planen
- einladen
- vorbereiten
- genießen

ORIGINALAUSGABE

Taschenbuch, Broschur, 256 Seiten, 12,5 x 18,3 cm  
10 s/w Abbildungen  
ISBN: 978-3-442-17022-7

Mosaik bei Goldmann

Erscheinungstermin: September 2008

Feste feiern, von denen Gäste noch lange schwärmen ...

Bestens erprobte Tipps für Planung, Einladung und Vorbereitung – von Maja Schulze-Lackner, Münchens bekannter Lifestyle-Expertin.

Wie berechne ich Essen und Getränke? Wie lade ich korrekt ein? Wieviele Gäste kann ich einladen? Maja Schulze-Lackner gibt Antwort auf alle Fragen. Ihr Erfolgsgeheimnis: Klein anfangen und sich steigern! So gelingt jede Party vom kleinen Picknick bis zum exquisiten Brunch – und der Gastgeber kann entspannt mitfeiern. Mit vielen tollen Rezepten für viele Gäste, die garantiert gelingen.