

Stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen — Nützliche Tipps

Selbstverständlich können Sie sich auch selbst ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen Ihr eigenes Buffet zusammenstellen. Hier geben wir Ihnen einige wertvolle Tipps, die Ihnen helfen sollen, ein abwechslungsreiches und ansprechendes Buffet zu kreieren!

1. Ein Buffet ist eine Zusammenstellung von Vorspeisen, Hauptspeisen und dem Dessert und soll für alle Geschmäcker etwas bereit halten. Machen Sie sich bewusst, ob Sie ein eher rustikales Buffet oder vielleicht ein Buffet mit erleseneren Speisen wünschen, damit alle „Gänge“ miteinander korrespondieren!
2. Stecken Sie die ungefähre Personenzahl ab, damit Sie wissen, wie umfangreich das Buffet sein darf. Ein Buffet für 10 Personen lässt beispielsweise nicht eine derart große Auswahl zu wie ein Buffet für 100 Personen, da die Portionen der einzelnen Speisen sonst zu klein werden und nicht für alle Gäste ausreichen.
3. Legen Sie zuerst den Hauptspeisen des Buffets fest, da diese das Herzstück des Buffets bilden. Die Vorspeisen und das abschließende Dessert stimmt man anschließend auf die Hauptgerichte ab.
4. Bedenken Sie, ob es unter Ihren Gästen Allergiker, Moslems, Vegetarier oder trockene Alkoholiker gibt!
5. Wenn das Buffet länger als 3 Stunden stehen soll, bedenken Sie nur unbedenkliche Speisen anzubieten und verzichten Sie lieber auf Komponenten mit z. B. rohem Mett oder Fisch!
6. Halten Sie sich bei der Zusammenstellung Ihres Buffets an ein Thema oder Motto, z. B. Halloween, Festlich, Rustikal, Maritim, Jahreszeit