CHECKLISTE: FRÜHSTÜCK | BRUNCH



Egal ob zum Geburtstag, zum Hochzeitstag, zum Mutter- oder Vatertag: Ein schönes Frühstück oder ein netter Brunch kann sehr festlich sein. Hier habe ich euch zusammengefasst woran ihr denken müsst, wenn ihr einen Jubeltag so feiern wollt. Einfach die Liste ausdrucken und loslegen! Viel Spaß dabei!

SPEISEN

- ☐ **Obstsalat mit oder ohne Joghurt**
  - z.B. Bananen
  - Äpfel
  - Weintrauben
  - Heidelbeeren
  - Naturjoghurt
  - für die Garnierung: Himbeeren, Mandeln gehobelt oder gestiftelt
- ☐ **ev. Cerealien (Müsli, Cornflakes etc.)**
- ☐ **Gemüsestifte**
  - Karotten
  - Paprika (gelb, rot, grün)
  - Sellerie
  - Gurken
- ☐ **Kräuterdip**
  - Frischkäse
  - Joghurt
  - Salz, Pfeffer
  - gefrorene oder frische Kräuter
- ☐ **Gebäck herzhaft und süß (ca. 2-3 Stück pro Person)**
  - Kornspitz
  - Mohnweckerl, Sonnenblumenweckerl etc.
  - Semmeln
  - Kipferl, Croissants
  - Plundergebäck
  - Schwarzbrot, Vollkornbrot
  - bei Geburtstagen: eine (kleine) Torte
- ☐ **Aufstriche**
  - Butter
  - Marmelade
  - Honig
  - Schokoaufstrich
  - Frischkäse
  - eventuell Hummus

weiter geht's auf der nächsten Seite...

© Jubeltage 2015 | Alle Rechte vorbehalten | www.jubeltage.at |

- ☐ **Käseplatte**
  - Weichkäse (Camembert)
  - Schnittkäse
  - Rollino
  - ev. Weintrauben zur Deko
- ☐ **Wurstplatte**
  - Beinschinken
  - Rohschinken
  - Salami
  - div. Wurstsorten nach Belieben
- ☐ **Eier**
- ☐ **ev. Lachs**

GETRÄNKE

- ☐ **Tee**
- ☐ **Kaffee**
- ☐ **Leitungswasser, Mineralwasser**
- ☐ **Orangensaft**
- ☐ **Ev. Sekt/Prosecco zum Anstoßen (rechtzeitig kühl stellen ☺)**
- ☐ **Milch**
- ☐ **Süßstoff und Zucker**

GESCHIRR & DEKO

- ☐ **Kaffeetassen, Untertassen, Kaffeelöffel**
- ☐ **Gabeln, Messer, Kuchengabeln**
- ☐ **Wasser-/Saftgläser**
- ☐ **Sekt-/Proseccogläser**

weiter geht's auf der nächsten Seite...

© Jubeltage 2015 | Alle Rechte vorbehalten | www.jubeltage.at |

- ☐ **Flaschenöffner**
- ☐ **Salz- und Pfeffer-Streuer**
- ☐ **Brotkorb**
- ☐ **Eierbecher**
- ☐ **Schüsseln (z.B. für Müsli)**
- ☐ **Mini-Schälchen (z.B. für Obstsalat)**
- ☐ **div. Schälchen und Teller zum Anrichten von Käse, Wurst, Gemüse und Dip**
- ☐ **Wasserkaraffe**
- ☐ **Saftkaraffe**
- ☐ **Blumen zur Tischdekoration**
- ☐ **Servietten**
- ☐ **ev. Tischkärtchen**

ORGANISATORISCHES

- ☐ **Gut vorplanen und viel vorbereiten**
  Nachdem so ein Jubeltags-Frühstück meist zu Hause stattfindet, ist es sinnvoll möglichst viel vorzubereiten damit man es selbst auch genießen kann. Bis auf das frische Gebäck kann man alles bereits am Vortag einkaufen und teilweise (z.B. Deko) auch schon vorbereiten. Wenn Gäste kommen beim Einkauf auch auf Unverträglichkeiten und Ernährungsgewohnheiten denken! Haus od. Wohnung am Vorabend in Ordnung bringen: Möbelrücken etc. kann auch schon erledigt werden. Getränke einkühlen.

- ☐ **Am Tag selbst**
  Vorbereiten und bereitstellen: Die Wurst- und die Käseplatte kann man z.B. herrichten und in den Kühlschrank stellen. Wasser für die Eier, Eierbecher etc. bereitstellen, Gemüse- und Obstschnippeln kann für viele Personen eine Menge Zeit in Anspruch nehmen – einplanen.

- ☐ **Letzter Check wenn Gäste kommen**
  Gästehandtuch, Seife und genügend Toilettenpapier, Platz für Jacken und Mäntel, Gästepatschen, Spielsachen (falls Kinder dabei sind), Aschenbecher für Raucher im Freien, Vasen für Blumen.

© Jubeltage 2015 | Alle Rechte vorbehalten | www.jubeltage.at |