

Zeitplan für das Herbstbuffet Wald, Wild & Pilze

Download von www.Silberrosen-Dekoblog.de, Blogbeitrag Herbstdeko Wald, Wild & Pilze

4 Wochen davor		
<input type="checkbox"/>		Gästeliste erstellen & einladen. Essensvorlieben/Allergien erfragen.
<input type="checkbox"/>		Menü planen (Fleisch/Veggie/Vegan), Rezepte raussuchen und Mengen grob festlegen.
<input type="checkbox"/>		Bestände checken: Tische, Stühle, Geschirr, Gläser, Schüsseln, Deko. Wo und worauf wird das Buffet aufgebaut werden? Fehlendes leihen/kaufen oder bestellen. Genug Kühlplatz für die Zeit kurz vor dem Fest? Notizen:
<input type="checkbox"/>		Warmhaltemöglichkeiten besorgen: Chafing Dishes, Induktionsplatten, Warmhaltebehälter reservieren beim Verleih oder Metzger.
<input type="checkbox"/>		Deko auswählen und rechtzeitig bestellen, z. B. bei https://www.silber-und-rosen-shop.de/Themendinner/Deko-Jagdessen . Da gibt es alles an Deko, was Sie brauchen können. Notizenw:
<input type="checkbox"/>		Helfer gewinnen: Rollen verteilen. Wer macht was? Helfer müssen ca. 3 Stunden vor dem Event eintreffen.
<input type="checkbox"/>		Technik-Check: Verlängerungskabel, Steckdosenleisten. Ersatz-Glühbirnen. Notizen:
<input type="checkbox"/>		Check: Feuerzeug/Streichhölzer, Müllsäcke, Küchenrollen, Toilettenpapier für die Gäste.
2 Wochen davor		
<input type="checkbox"/>		Wild vorbestellen.
7–5 Tage davor		
<input type="checkbox"/>		Menü finalisieren: Sicherstellen, dass genug vegane/vegetarische Optionen pro Gang da sein werden. Getrennte Einkaufslisten schreiben für haltbare Sachen und Lebensmittel, die erst kurz vorher gekauft werden müssen.
<input type="checkbox"/>		Getränke planen und einkaufen: Wein, Bier, Apfel-/Birnen-Schorlen, Tee-Bar.
<input type="checkbox"/>		Haltbare Lebensmittel einkaufen: Konserven z.B. Preiselbeeren, Zwiebeln. Teelichter und Brennpaste für Rechauds, Brot vorbestellen.

	<input type="checkbox"/>	Beschilderung vorbereiten: Liste der Schilder (vegan / vegetarisch / mit Wild / Allergene). Erst auf die Karten schreiben, wenn feststeht, was angeboten wird.
	<input type="checkbox"/>	Tischdecken und Servietten einsatzbereit machen.
4 Tage davor		
	<input type="checkbox"/>	Probdecken am Buffet: Anordnung der Schüsseln und Platten nach Vorspeisen, Hauptspeisen, Nachspeisen, Laufwege am Buffet testen.
	<input type="checkbox"/>	Box packen mit Dekosachen, damit alles zur Hand ist.
3 Tage davor		
	<input type="checkbox"/>	Vorbereiten der haltbaren Speisen: Preiselbeer-Zwiebel-Relish, Chutneys, geröstete Nussmischung – in Gläsern füllen und beschriften.
	<input type="checkbox"/>	Wild abholen und beizen.
	<input type="checkbox"/>	Schilder drucken (oder Karton-Blankos + Stift bereitlegen).
	<input type="checkbox"/>	Pinterest/Blog-Fotos testen: Wenn Sie Ihre Fotos teilen wollen, stellen Sie 1–2 Probe-Fotos und testen Sie die Einstellungen.
2 Tage davor		
	<input type="checkbox"/>	Frisch einkaufen: Gemüse, Pilze, Kräuter, Salate. Brot/Backwaren vorbestätigen.
	<input type="checkbox"/>	Vegane Hauptkomponente vorkochen (z. B. Pilz-Bourguignon zu ~80–90 %): kalt stellen.
	<input type="checkbox"/>	Saucen/Fonds ansetzen (vegane Pilz-Jus + Wild-Jus separat).
	<input type="checkbox"/>	Polenta vorkochen & in Form (für Schnitten) auskühlen lassen – vegan.
	<input type="checkbox"/>	Desserts im Glas zubereiten (vegane Varianten), kalt stellen.
	<input type="checkbox"/>	Herbstlaubzweige oder Farn sammeln, kühl draußen lagern bis zur Verwendung.
1 Tag davor		
	<input type="checkbox"/>	Buffet-Möbel stellen. Höhen mit Holzscheiben oder Büchern schaffen, mit weich fallendem Samtstoff bedecken.
	<input type="checkbox"/>	Deko final platzieren (ohne frisches Laub): Zentrales hohes Dekoelement in der Mitte.
	<input type="checkbox"/>	Tisch fertig eindecken mit Geschirr, Gläsern, Besteck, Servietten und Deko.
	<input type="checkbox"/>	Vegane/vegetarische Komponenten weitgehend finalisieren: <ul style="list-style-type: none"> • Polenta in Schnitten schneiden (kalt), • Ofengemüse vorschneiden, • Suppe komplett kochen (nur noch erhitzen).
	<input type="checkbox"/>	Das Wild braten, schmoren oder kochen (am Finaltag nur noch erhitzen).
	<input type="checkbox"/>	Kühlkette planen: Kühlschrankszone A (vegan), B (mit Wild); mit eindeutigen Labels kennzeichnen.
	<input type="checkbox"/>	Garderobenbügel freimachen für die Gäste, Toilettenpapier -Reserven in der Toilette deponieren.
Am Eventtag		
	<input type="checkbox"/>	Küche vorbereiten: Stationen „Warm“, „Kalt“, „Finish“.
	<input type="checkbox"/>	Suppe erhitzen (sanft), Bourguignon finalisieren, Wild erhitzen.

	<input type="checkbox"/>	Ofengemüse & Kürbis vorbereiten (blechfertig).
	<input type="checkbox"/>	Brot schneiden (letzte Stunde frisch aufschneiden), Aufstriche in Schalen füllen.
	<input type="checkbox"/>	Beschilderung aufstellen (vegan/mit Wild/Allergene).
3 Stunden davor		
	<input type="checkbox"/>	Deko-Feinschliff: frisches Laub, Kastanien, Eicheln dekorieren, Kerzen aufstellen, aber noch nicht anzünden.
	<input type="checkbox"/>	Buffet eindecken, Schilder aufstellen.
	<input type="checkbox"/>	Serviergeschirr aufwärmen (falls möglich) / Wärmeschalen bereitstellen.
2 Stunden davor		
	<input type="checkbox"/>	Ofen/Platten vorheizen; Polenta-Schnitten anrösten/grillen.
	<input type="checkbox"/>	Salatsaucen machen. Salate erst kurz vor dem Servieren mischen, damit sie frisch bleiben.
	<input type="checkbox"/>	Häppchen anrichten: Pilz-Bruschetta, Crostini (mit/ohne Wild), abdecken, kühlen
	<input type="checkbox"/>	Getränke-Station aufbauen: Wasser, Wein, Bier, Aperitif, Tee-Bar vorbereiten.
1 Stunde davor		
	<input type="checkbox"/>	Sich selbst umziehen, frisieren, Fingernägel kontrollieren. 1. Glas Aperitif gönnen.
20 Minuten davor		
	<input type="checkbox"/>	Warmhalteplatten aktivieren; Suppentöpfe in Warmhaltebehälter setzen.
Erste Gäste treffen ein		
	<input type="checkbox"/>	Gäste begrüßen, Mäntel abnehmen, Aperitif reichen.
	<input type="checkbox"/>	Erinnerungsfotos machen, solange die Gäste und das Buffet noch frisch aussehen.
Während des Events		
	<input type="checkbox"/>	Am Buffet in regelmäßigen Abständen kleine Mengen nachlegen, damit alles frisch wirkt.
	<input type="checkbox"/>	Vegane Stationen kontrollieren, dass nichts vermischt wird.
	<input type="checkbox"/>	Heruntergebrannte Kerzen auswechseln, Krümel abräumen.
Notizen:		

