



Partyservice Münster | So wird Ihre Grillparty zum Erfolg!

Ich unterstütze Sie gerne mit meinem Team bei Ihrer nächsten **Grillparty in Münster** und kümmere mich vom Grill bis zum Zelt um alles. Es gibt viele Dinge, die Sie bei einer Grillparty beachten sollten, damit sie zum Erfolg wird. Ich war schon auf vielen tollen Grillpartys in Münster und leider auch auf einigen misslungenen. Ich habe hier ein paar Tipps für Sie zusammengestellt, damit Ihre Grillparty in Münster ein voller Erfolg wird und nicht als misslungener Grillversuch mit anschließender Bestellung beim örtlichen Pizzaservice endet. Wenn Sie Ihre Grillparty einfach nur gemeinsam mit Ihren Gästen in Ruhe genießen wollen, empfehle ich Ihnen unser **amerikanisches Grill Buffet** mit frischen Salaten, Fisch, Fleisch und Geflügel vom Grill. Dazu gibt es leckere Beilagen wie z.B. Country Kartoffeln mit Sauerrahm. Als Dessert gibt es Mousse au Chocolat und eine exotische Obstmischung. Freuen Sie sich schon jetzt auf eine tolle Grill Grillsaison.

Partyservice Münster | Grillparty - eine der weltweit beliebtesten Freizeitbeschäftigungen, insbesondere im Sommer.

Gerade die Deutschen sind absolute Grillweltmeister, mehr als zwei Drittel der Deutschen grillen regelmäßig, laut einer Studie des Instituts für Demoskopie Allensbach aus 2008. Und es gibt viele verschiedene Arten zu Grillen. Bei einer **Grillparty in Münster** wird meistens mit einem traditionellen Holzkohle- oder Gas-Grill gegrillt, immer häufiger findet man auch den Elektrogrill im Garten, aber ein wenig Rauch und Feuer in der Luft sollte doch auf einer richtigen Grillparty nicht fehlen. In den USA ist das amerikanische Barbecue am beliebtesten. Beim Barbecue werden meist große Fleischstücke in einer Art Ofen, einem sogenannten Smoker, gegart. Hierbei wird das Fleisch aber nicht direkt über der Flamme gegrillt wie bei einem klassischen Holzkohlegrill, sondern vom Rauch schonend gegart. Am häufigsten kommt bei einer **Grillparty in Münster** die Bratwurst oder das Schweinenackensteak auf den Grill. Immer häufiger wird auch Fisch gegrillt, aber viele scheuen sich noch immer auf Ihrer Grillparty Fisch zu grillen, weil Fisch sehr schnell trocken wird, aber wenn man den Rost in einem höheren Abstand zur Glut hängt, und den Fisch oft wendet, trocknet er weniger schnell aus, als man denkt. Fischfilets packen Sie am besten in etwas gefettete Alufolie ein, damit sie Ihnen nicht zerfallen. Sehr wichtig ist, dass Sie Ihre Grillparty gut planen, dann gibt es auch keine bösen Überraschungen und Ihre **Grillparty in Münster** wird zum vollen Erfolg.

Partyservice Münster | An Folgendes sollten Sie bei Ihrer nächsten Grillparty in Münster unbedingt denken:

- Der richtige Zeitpunkt für Ihre Grillparty: Ich empfehle Ihnen ein Wochenende im Sommer, dann ist es warm, die Sonne scheint und am Abend bleibt es lange hell.
- Wo soll Ihre Grillparty steigen? Machen Sie sich Gedanken wie viele Gäste kommen. Ist ausreichend Platz vorhanden um bequem zu feiern?
- Kaufen Sie am besten nicht erst am Tag der Grillparty ein. Bedenken Sie, dass in der Grillsaison die Holzkohle auch mal vergriffen sein kann und auf dem kalten Grill dauert es sehr, sehr lange bis Ihr Fleisch durch ist.
- Fleisch und andere Lebensmittel am besten am Vortag der Grillparty kaufen. So können Sie das Fleisch noch in eine Marinade einlegen.
- Denken Sie unbedingt auch an Saucen, Gewürze, Grill-Anzünder und natürlich an die Getränke
- Die Getränke sollten Sie früh genug in den Kühlschrank stellen, damit auch alle ein kühles Getränk auf Ihrer Grillparty genießen können.
- Sollte es nicht ausreichend Sitzmöglichkeiten geben, denken Sie an ein paar Stehtische. Ihren Gästen wird es schwer fallen, den Teller in der einen Hand zu halten und mit der anderen das Steak zu schneiden.
- Wenn Sie sich für einen Holzkohlegrill entschieden haben, denken Sie daran, dass es ca. eine Stunde dauert bis eine gute Glut entstanden ist und Sie mit dem Grillen beginnen können.
- Stellen Sie Ihren Grill auf einen ebenen Untergrund, das vermeidet Unfälle
- Sollten einmal bei Ihrer Grillparty ein paar Wolken am Himmel aufziehen, sollten Sie Ihren Gästen ein trockenes Plätzchen anbieten können. Hier eignet sich sehr gut ein Pavillon oder Partyzelt.

Gerne stehe ich Ihnen für Ihre nächste Grillparty in Münster mit meinem Team inklusive Grillmeister zur Verfügung. Einfach den **Call-Backservice 0251.4841722** anrufen und sich exklusiv von mir, Stefan Hüls, beraten lassen. Ich freue mich auf Ihren Anruf.



Hotline:
0251 - 48 41 722
www.cateringservice-muenster.de

Partyservice Stefan Hüls
Hamannplatz 37
48157 Münster

Meine Grill Tipps aus dem wm.tv Beitrag vom 06.06.20112:

1. Das Fleisch erst auf den Grill legen, wenn er heiß ist. Die Kohlen sollten grau sein.
2. Fleisch und Flammen niemals mit Bier löschen. Denn hierbei wird die Marinade vom Fleisch gespült, wodurch es an Geschmack verliert und Asche könnte aufgewirbelt werden und sich auf dem Fleisch ablegen. Zudem wird der Grill gelöscht.
3. Das Fleisch immer mit einem Pfannenwender wenden. Wenn Sie Ihr Fleisch mit einer Gabel wenden, tritt durch das Einstechen Fleischsaft aus und Ihr Fleisch wird trocken.
4. Das Fleisch am besten nur einmal wenden.
5. Ob Ihr Fleisch fertig ist, können Sie ganz einfach feststellen: Wenn es sich wie Ihre Oberlippe anfühlt, ist es noch roh, fühlt es sich wie Ihre Nasenspitze an, ist es medium und wenn es sich wie Ihre Stirn anfühlt, ist es gut durch.
6. Das Fleisch nicht direkt vom Grill essen. Am besten legen Sie Ihr Steak in Alufolie und warten ein paar Minuten damit sich der Steaksaft verteilen kann.
7. Entsorgen und löschen Sie Ihre Grillkohle ordnungsgemäß. Bitte Kippen Sie Ihre Kohle nicht in einen See oder Fluß.