



Villeroy & Boch

1748

Presseinformation

2018

Serve like a Pro!

Jetzt wird entspannt gefeiert

Wer gerne mit vielen Gästen und trotzdem ganz entspannt feiert, liegt mit einem Buffet genau richtig: Egal ob für Freunde, die Familie oder Kollegen, ob Geburtstagsparty, Hochzeit, Sommerfest oder Weihnachtsfeier – ein Buffet passt zu vielen Gelegenheiten und hat für jeden Geschmack und jeden Hunger etwas zu bieten. Richtig vorbereitet und mit ein paar cleveren Tricks aufgebaut, wird es nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein echter Hingucker.

Selbermachen oder (mit-)bringen lassen

Es gibt viele Möglichkeiten, ein Buffet zu gestalten. Wer gerne kocht und backt und die entsprechende Zeit hat, kann alle Speisen selbst zubereiten. Oder man lässt sich das Essen komplett oder teilweise von einem Catering-Service liefern. Gerne steuern auch die Gäste ihre besten Stücke bei – aus mitgebrachtem Fingerfood, Salaten, Desserts oder Kuchen entsteht schnell und unkompliziert ein wunderbar abwechslungsreiches Buffet.

Immer schön der Reihe nach

Damit sich die Gäste bequem bedienen können und das Buffet appetitlich aussieht, kommt es auf den richtigen Aufbau an. Bitte nicht einfach alles irgendwie auf einen Tisch stellen, sondern die Reihenfolge der Speisen beachten und die Gäste von den Vorspeisen über die Hauptgänge zu den Desserts und Kuchen leiten! Dann kann sich jeder einen guten Überblick darüber verschaffen, was alles auf dem Buffet steht, und auch „Quereinsteiger“ finden sich schnell zurecht. Und auf den Tellern entsteht kein Mischmasch, sondern man kann schön der Reihe nach probieren und genießen.

Vorne flach, hinten hoch

Außerdem sollte man auf die Anordnung des Serviergeschirrs achten: Große, flache Platten und kleine Schälchen mit handlichen Snacks gehören nach vorne. Hohe Schüsseln mit Salaten oder Brotkörbe stellt man dahinter. Etagèren mit Fingerfood, Obst oder Petit Fours sehen super aus und laden zum Zugreifen ein.

Bei Suppen und Soßen heißt es aufgepasst: Alles Flüssige muss so aufgestellt sein, dass nichts über andere Gerichte tropft, wenn man oder frau davon nimmt. Also am besten separat mit etwas Abstand zu den anderen Speisen platzieren. Speisen und Soßen, die zusammengehören, müssen jedoch unbedingt zusammen stehen. Eine tolle Lösung ist hierfür ein Two-in-One-Teller, mit dem man die Soße direkt mit dem passenden Gericht anrichten kann. Denn zu viele kleine Schälchen und Töpfchen machen ein Buffet schnell unübersichtlich.

Eine große Auswahl an Geschirr, mit dem das Buffet zum regelrechten Augenschmaus wird, findet man bei Villeroy & Boch.

Bilder zum Download: <https://cs.villeroy-boch.com/admin/share/dbda6121>

Ihr Presse-Kontakt:

Simone Struve
PR Tischkultur
Tel.: 0 68 64 – 81 12 49
E-Mail: struve.simone@villeroy-boch.com

Villeroy & Boch

Villeroy & Boch ist eine der weltweit führenden Premium-Marken für keramische Produkte. Das im Jahr 1748 gegründete Familienunternehmen mit Hauptsitz in Mettlach/Deutschland steht für Innovation, Tradition und Stilsicherheit. Als renommierte Lifestyle-Marke ist Villeroy & Boch mit Produkten der Bereiche Bad und Wellness sowie Tischkultur in 125 Ländern vertreten.