

Чек-лист для прогри гриль-вечеринки



За месяц...

- Составьте список, чтобы понять, сколько гостей вы хотите пригласить.
- **Подготовьте приглашения** и разошлите их гостям, чтобы они не планировали ничего на этот день.
- Подготовьте приглашения и разошлите их гостям, чтобы они не планировали ничего на этот день.

За неделю...

- Продумайте меню: какие блюда вы хотите подавать? Какие напитки к ним подойдут? Вы хотите впечатлить ваших гостей особенными блюдами на гриле? Мы собрали для вас лучшие **рецепты** блюд на гриле.
- Подготовьте список покупок заранее. Тогда все, что вам нужно, будет у вас вовремя.
- Подумайте, как бы вы хотели украсить свой обед. Мы собрали для вас **советы** по украшению места проведения вечеринки.
- Убедитесь, что у вас достаточно красивой посуды, бокалов, а также приборов для гостей.
- Вы хотите слушать музыку в саду или на балконе? Убедитесь, что у вас есть bluetooth-колонка или что-то подобное.

За 1 день...

- Если это требуется по рецепту, замаринуйте ингредиенты или приготовьте их в су-виде.
- Вы уже можете приготовить соусы и салаты, которым нужно настояться.
- Охладите напитки.
- Уберитесь во дворе или на балконе, уберите вещи, которые вам не потребуются.
- Предупредите ваших соседей, что у вас планируется вечеринка и что может быть немного шумно,
- Если вы хотите украсить место проведения обеда цветами, убедитесь, что вы получите их вовремя.
- У вас есть все, что вам нужно? Пройдитесь по своему меню блюд и напитков еще раз. Есть ли у вас альтернативные блюда для особых гостей? Также не забудьте о сладостях.

В день вечеринки...

- Подготовьте все, что возможно: нарежьте мясо, овощи и другие ингредиенты.
- Не забудьте о безопасности! Поставьте воду и огнетушитель рядом с грилем.
- Поставьте стол, используйте красивую посуду и украсьте место проведения вечеринки: свечи и гирлянды сделают обед еще уютнее.
- Подумайте об аперитиве
- Наслаждайтесь обедом и ни о чем не беспокойтесь!

Совет от прогри!

Подготовьте легкие закуски для гостей ко времени их прихода. Это утолит первый голод и даст вам больше времени для приготовления основных блюд на гриле.

