

Tipps für die Sommerparty

FEIERN OHNE STRESS

Lust auf Gäste, aber Frust bei den Vorbereitungen? Bei diesen Adressen bekommen Sie jede Menge Hilfe!

Nicht genug Gläser für alle Gäste? Kein Problem, wenn der Party-Wein von Büh-Weine kommt. Auf Wunsch werden ausreichend Gläser kostenlos mitgebracht. Auch die Frage, wie viele Flaschen für wie viele Gäste, bereitet kein Kopfzerbrechen. Denn die Weinhandlung Büh liefert alle Weine in Kommission. Was nicht getrunken wurde, wird wieder abgeholt. Und was ist „in“ als Party-Getränk? Rainer Fredrich empfiehlt den Colombelle – einen fruchtig-leichten Weißwein aus der Gascogne (4,50 Euro). Ein echtes Sommerpartygetränk ist aber auch der Frizzante Rosato aus dem Veneto (4,95 Euro), ein erfrischender Rosé-Perlwein.

Büh-Weine, Schlossstraße 33, Telefon 43691

Ellen Kleiber ist mit ihrem Catering Service „Eat, Drink & Dream“ noch neu im Geschäft, aber voller kreativer Ideen. Besonders gerne arbeitet und kocht sie themenbezogen. Für eine Pressekonferenz der Landesgartenschau präsentierte sie beispielsweise schmackhaftes Fingerfood mit passenden Namen wie „Frikadellen vom Wedel-Ungeheuer“ oder „Brenzkiesel“ (Kartoffelchen & Oliven). Auch eine „Schneckenplage“ (Blätterteigschnecken mit Spinat & Frischkäse) fehlte nicht. Eine weitere Stärke des

Catering Services: Er liefert und dekoriert komplett alles oder übernimmt auch nur Teilbereiche wie etwa die Nachspeisen.

Ellen Kleiber, Karlstr. 48, Gerstetten, Tel. 07323/952568

Es soll eine stilechte Bierparty steigen? Ganz so wie früher lässt sich das Bier aus einem frisch gepichteten Holzfass zapfen. Diesen traditionellen Service gibt es kaum noch – außer beim Königsbräu in Oggenhausen, der für sein gutes Bier bekannt ist. Die Fässer sind mit 20 und 30 Litern erhältlich, eine rechtzeitige Vorbestellung empfiehlt sich gerade im Sommer. Auch Biertische, Bänke und Gläser werden auf Wunsch geliefert. Und schon kann es auch zu Hause heißen: „Özapfd isch's“

Königsbräu, Oggenhauser Hauptstr. 1, Tel. 979797

Ohne Stress feiern? Der Catering Service vom Landgasthof Löwen in Zang erspart aufwändige Vorbereitungen. Er bringt alle Schlemmereien ins Haus oder an jeden beliebigen Ort, an dem die Party stattfinden soll. Je nach Wunsch kommt er mit einer mobilen Küche, professionellen Geräten, Party-Geschirr, passender Tischdekoration und freundlichem Fachpersonal. Und falls jemand seinen Gästen ein Rahmenpro-

gramm bieten möchte – auch darum kümmert sich der Partylöwe. Und nach der Party steht man nicht vor Geschirrstapeln – der Partylöwe nimmt alles mit und sorgt für Sauberkeit vor Ort.

Partylöwe, Zang, Telefon 07328/96270

Sie mögen es etwas Herzhafter? Dann ist der Partyservice der Schützenmetzgerei die richtige Adresse. Ob schwäbisches, bayrisches oder rustikales Büfett, leckerer Spanferkelbraten, gegrillte Schweinshaxen, Kassler im Brotteig, Schinken-Bratenplatte oder Maultaschen- und Hochzeitssuppe – das Angebot ist riesig. Neben deftigen Genüssen bietet die Schützenmetzgerei auch „Feines“ an wie gefüllte Kalbsbrust, Lammbraten, Rehrücken usw. Für Freunde südländischer Küche gibt es ein italienisches Büfett. Auf Wunsch werden dazu auch Geschirr, Gläser und Tischdecken gestellt.

Schützenmetzgerei, Wiesenstraße 10, Tel. 43614

Gut gekühlte, spritzig-leichte Weißweine, insbesondere junge Rieslinge, sind laut Andreas Heger von der Weinschatulle ideal für die Sommerparty. „Ein Superjahrgang ist 2005“, weiß der Spezialist für Rieslinge. „Der Preis liegt zwischen 5 und 7 Euro.“ Sein Spezialtipp ist „Flint“, eine Weißweincuvée aus dem Taubertal (Hofmann). Auch Rosé-Weine, ebenfalls im Trend, führt er in großer Auswahl. Ein Party-Knüller ist die „Bag-in-box“: süffige, saubere Weine im Karton mit Ausschankhahn (5 Liter 15-25 Euro). Gläser und Kühler können dazu geliehen werden.

Weinschatulle, Helmut-Bornefeld-Str. 22, Tel. 929797



Büh-Weine



Eat, Drink & Dream



Königsbräu



Schützenmetzgerei



Partylöwe



Weinschatulle