

Checkliste - Osterbrunch



Vorbereitungen

- Einladungskarten erstellen
- Gäste einladen
- Dekoration aussuchen & bestellen
- Menü überlegen
- Einkaufsliste schreiben
- Ostereier färben

Location herrichten

- Ausreichend Sitzmöglichkeiten schaffen
- Tisch eindecken & österlich dekorieren
- Arbeitsfläche für das Buffet freiräumen
- Spielsachen und Malbücher für Kinder bereitlegen
- Osternester verstecken
- Playlist erstellen & Musikanlage einrichten

Getränke

- Softdrinks
- (Orangen-)saft, frisch gepresst
- Selbstgemachte Smoothies
- Bier, Sekt & Wein
- Latte Nougato
- Milch

Brunch

- Fingerfood
- Selbstgemachte Dips & Aufstriche
- Trauben- Käse-Spieße
- Rohkost (Paprikastreifen, kleine Tomaten, Minigürkchen etc.)
- Obstsalat
- Frische Brötchen & Brot
- Croissants
- Aufschnitt



- Marmelade
- Käse- & Wurstplatten
- Eier (gekocht, Rührei, Omelette etc.)
- Müsli
- Räucherlachs
- Krabben
- Osterlamm
- Suppe mit frischen Frühlingskräutern
- Osterkuchen mit Möhren
- Muffins oder Cupcakes