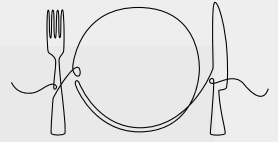


Anleitung zum



„Weil das Leben fragt-Dinner“ der etwas andere Abend

Wage einmal ein Experiment und lade Freunde zu einem etwas anderen Abendessen ein. Durch die Impulse des „Weil das Leben fragt“ Kartensets sind Gespräche möglich, die in die Tiefe gehen und dich und deine Freund:innen inspirieren!

Zur Einladung

Mit welchen deiner Freund:innen, Onkel, Tanten, Cousinen, Kolleg:innen, ... möchtest du ins Gespräch kommen? Mit wem würdest du gerne diesen etwas anderen Abend verbringen? Aus unserer Erfahrung empfehlen wir, das Dinner mit max. 6 Personen zu planen.

Menü

Wir schlagen ein 3 gängiges Menü vor und empfehlen Gerichte, die gut vorzubereiten sind. Die Gastgeber:in soll nicht zu lange in der Küche stehen, es geht an diesem Abend nicht so sehr ums Essen, sondern um gute Gespräche.



Weil das Leben fragt

Weil das Leben fragt



Auswahl der Karten

In der Auswahl der verwendeten Karten verlass dich auf dein Gefühl. Beispielsweise können deine Gäste zum Aperitif 3 Karten ziehen, es wird spontan eine Karte zu jedem Gang gezogen oder als Gastgeber kannst du bereits in der Vorbereitung 3 Karten auswählen. Zu jedem Gang wird eine der ausgewählten Karten mitserviert.

Lass gerne einen Gast die Karte vorlesen. Die Karte soll gut für alle sichtbar am Tisch aufgestellt werden. Jeder in der Runde ist nun eingeladen, seine Gedanken und Ideen zu dieser Karte mitzuteilen und sich gegenseitig inspirieren zu lassen. Lasst euch überraschen!

Menüvorschläge

Frühling:

Bunter Frühlingsssalat
Lachs mit Tomaten und Kapern aus dem Ofen mit Kartoffelpüree
oder
Frühlingspasta (Tomaten, Frühlingszwiebel, Mozzarella, Olivenöl)
Mascarponecreme mit Erdbeeren

Sommer:

Wassermelone mit Feta
Zitronenhuhn mit Kartoffeln aus dem Rohr
oder
Vegetarische Lasagne mit Spinat, Feta, Pesto, Pinienkernen
Himbeertiramisu

Herbst:

Kürbiscremesuppe
Gratiniertes Hühnerfilet mit Rohschinken umwickelt in Rahmsauce mit Polenta
oder
Gemüsecurry mit Reis
Apfeltarte

Winter:

Champignoncremesuppe
Rindsbraten mit Wintergemüse und Kartoffeln aus dem Ofen
oder
Überbackener Karfiol mit Kartoffeln aus dem Ofen
Heiße Liebe

Dinner
&
Gespräch

www.weildaslebenfragt.at