

STEFANIE LUXAT
AUTORIN VON
"HERZLICH
WILLKOMMEN!",
HAMBURG



"Bei der **Tischdeko-ration** ist – zum Glück – fast alles erlaubt. Man kann nach Herzenslust mixen. Es sieht allerdings oft edler aus, wenn man sich für eine **Farbfamilie** entscheidet. Und dann mit **getöntem Glas** und **Metallic-Accessoires** Akzente setzt. Aktuell inszeniere ich auf dem Tisch gern die **Zutaten aus dem Menü**, z. B. Zitronen oder Artischocken. Und schmücke die Serviettenringe mit **Kräutern** wie Rosmarin. Statt eines großen Blumenstraußes platziere ich ein schönes **Gewürzboard** für die Gäste mittig. Das ist überraschend, und der Gastgeber muss auf Nachfragen nicht noch mal in die Küche laufen. Ein No-Go bei Einladungen: mit Streit in den Abend starten – dann lieber absagen."



MARKUS OTTO GRAF
CREATIVE CONSULTANT FÜR
EVENTS & HOTELS, BERLIN

"Ein mit **Persönlichkeit** erfülltes Zuhause, das **warm** und **großzügig** wirkt, ist für mich die sichere Basis eines schönen Abends. Das beginnt bereits beim Entree, wenn zum Empfang der Gäste – wie im Hotel – ein großes Blumenbouquet im Flur steht. Wichtig: dem Gastgeber sollte bewusst sein, dass so ein Abend immer ein Wechselspiel aus '**Sehen und Gesehenwerden**' und dem Bedürfnis nach **Ruhe und Intimität** ist. Dabei helfen räumliche Wechsel. Beispielsweise das Angebot, sich nach dem Essen mal ins Wohnzimmer in die Ohrensessel zurückzuziehen."

Wärme und Großzügigkeit machen den perfekten Gastgeber aus. So wird ein Fest zu etwas Besonderem



ULRICH
DAHLMANN
INHABER VON
"DAHLMANN
CATERING",
MÜNCHEN

"Meine Erfahrung: **Das Wichtigste** bei Einladungen ist die perfekte **Vorbereitung**. So können Sie sich später in Ruhe Ihren Gästen widmen. Generell gilt: **Weniger ist mehr!** Statt sich an komplizierten Gourmetrezepten auszuprobieren – lieber ein einfaches Gericht aus saisonalen Produkten mit Qualität anbieten. Ich mag den '**Family Style**' sehr: eine **große Schale mit Pasta** oder Gemüse in der Mitte des Tisches, aus der sich jeder nehmen kann, und dazu verschiedene Saucen. Das fördert auch die Kommunikation unter den Gästen. Getränke sollten nie ausgehen, Bier und Weißwein gut gekühlt sein, und Rotwein sollte länger geatmet haben. Dann wird der Abend für alle relaxt."