

Kommunionsmenue

Beitrag von „Delphine“ vom 21. Februar 2007 19:50

Als Hauptgericht Schweinefilet mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce (hab ich schonmal für 50 Personen in einer normalen Küche gekocht). Dazu Spätzle (bei normaler Küche am besten die frischen z.B. von Aldi, die kann man in zwei Minuten in der Mikrowelle warm machen, für Trockennudeln ist das mit dem Wasserkochen in den Mengen immer so eine SAche). Ist wirklich auch für 30 Personen kein Problem und die Kinder, die ich kenne, lieben es als Festtagsessen. Bei Interesse schreibe ich dir gerne das Rezept und die Tipps für große Mengen auf.

Schweinefilet ist ansonsten auch in anderen Varianten (z.B. mit Champignonsauce) ein unkompliziertes Festessen, das was hermacht.

Als Nachtisch bei Kindern bestimmt sehr beliebt und einfach: Eis z.B. mit aufgetauten TK-Himbeeren oder so.

Für Partys mache ich auch immer gerne eine Löffelbisquit, Kirschen oder Himbeeren oder Pfirsichen, Joghurt-Sahne-Quarkcreme - geht sehr schnell und alle finden es toll (werde immer nach dem Rezept gefragt).

Als Vorspeise würde ich vielleicht einen Salat mit Räucherfisch kredenzen? Oder ein paar Tage vorher in Ruhe vorbereitete Antipasti? Oder kleine Blätterteigtaschen mit irgendwas leckerem (Spinat oder Hackfleisch oder???) gefüllt (hab ich auch schon in der Menge gemacht), da würde mir persönlich aber das Grünzeug fehlen.

Absolut unkompliziert wäre eine Suppe - falls dein Kind, das ja die Hauptperson ist, das mag. Sehr lecker: Möhren-Ingwer-Suppe, Kartoffelsuppe mit einer Fischeinlage und frischer Kresse drüber,... Vorteil an Suppe: Großer Topf, am Tag vorher vorzubereiten... Evt. Nachteil: Ich z.B. mochte als Kind keine Suppen...

Wenn ich noch mehr Zeit habe, überlege ich noch mal - habe jahrelang in Ferienfreizeiten für bis zu 50 Kinder gekocht.