

## Checkliste für die gelungene Grillparty

2 Wochen davor	Gäste einladen	<input type="checkbox"/>
	Grillplatz organisieren, anmieten, reservieren	<input type="checkbox"/>
	Grillplatz prüfen (ebener Untergrund, Weg)	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>
1 Woche davor	Wetter (Wettervorschau) verfolgen	<input type="checkbox"/>
	Gästeliste, bzw. Anzahl der Gäste steht fest	<input type="checkbox"/>
	Einkauf planen (Speisen, Getränke, Gewürze, Zubehör)	<input type="checkbox"/>
	Grillzubehör besorgen (Grillbriketts, usw.)	<input type="checkbox"/>
	Griller und Grillbesteck prüfen	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>
3 Tage davor	Fleisch bzw. Brot in der gewünschten Menge Vorbestellen	<input type="checkbox"/>
	Getränke kaufen	<input type="checkbox"/>
	Beleuchtung kaufen, organisieren	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>
1 Tag davor	Saucen, Marinaden, manche Salate vorbereiten	<input type="checkbox"/>
	Fleisch einkaufen (ausgenommen Faschirtes)	<input type="checkbox"/>
	Fleisch marinieren	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>
9 Stunden davor	letzte Einkäufe (frisches Brot, Salat)	<input type="checkbox"/>
	Letzte Möglichkeit Fleisch zu marinieren	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>
5 Stunden davor	Grillplatz vorbereiten, Tische und Sitzgelegenheiten herrichten und prüfen	<input type="checkbox"/>
	Getränke einkühlen	<input type="checkbox"/>
	Griller vorbereiten	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>
2 Stunden davor	Wenn sie mit Holz grillen -> anheizen	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>
1 Stunde davor	Nochmals alles auf Sicherheit prüfen	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>
0,5 Stunden davor	Holzkohlengrill jetzt anheizen	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>

Los geht's -> <http://www.grillportal.at> wünscht Gutes Gelingen!