



# Girls Party am Pool

Ehrlicherweise muss ich zugeben, dass die Zeiten, in denen ich meine Freundinnen täglich oder zumindest alle zwei Tage gesehen habe, irgendwie nicht mehr da sind. Das liegt jetzt weniger daran, dass ich keine Freundinnen mehr hätte oder diese nicht mehr sehen wollte.

Aber mit Kindern, fixen Partnerschaften, Ü-30 und vor allem einem arbeitsreichen Alltag zwischen Kochstudio und MacBook muss man leider Abstriche machen.

So sind wir schon froh, wenn wir zumindest ein Treffen jede Woche schaffen! Umso mehr müssen diese Treffen dann gefeiert, und vor allem richtig genossen werden.

Grund genug, dafür tief in die Dekokiste zu greifen und eine tolle Poolparty mit den liebsten Freundinnen auszurichten. Dazu gehört dann steirische Dekoration {gerne in der Trendfarbe Blush}, gutes Essen und natürlich auch Drinks, coole Outfits und Poolfloats.

## Die Location

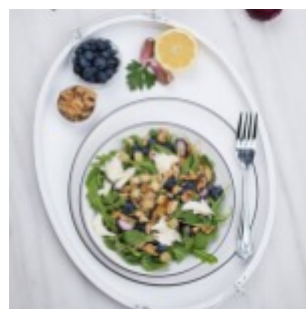
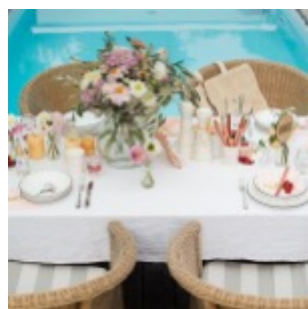
Im Sommer feiern wir natürlich oft im Freien – daher wird der Tisch auch direkt neben dem Pool platziert, das Buffet kommt aber auf die Terrasse unter Dach. Grobes, weißes Leinen bildet die Basis für unseren freundlichen und hellen Tisch in zarten Tönen.

**Highlight am Tisch:** ein großer Blumenstrauß von **Isabella Floristik** mit Dahlien, Hortensien und verschiedenen hellen Blüten. Tipp: eine nette Geste ist es, den Blumenstrauß als Überraschung am Abend unter den Gästen zu verlosen.

Dafür einfach unter die Stühle eine Markierung für den Gewinner kleben. Wer den richtigen Stuhl hat, der hat Glück und darf den hübschen Strauß gleich mit nach Hause nehmen!

**Geschirr:** bei zarten Tönen achten wir auch auf ein geradliniges steirisches und vor allem hochwertiges Geschirr. Vor allem tiefe Teller und Dessertteller eignen sich optimal für Sommerpartys, denn dort lassen sich sowohl Kuchen und Desserts als auch leichte Sommer-Suppen und Salate servieren.

Kleine Glasvasen gefüllt mit einzelnen, zarten Blüten schmücken den Tisch. Diese werden arrangiert auf steirischen goldenen Parzellen im Ananas-Cut. Roséfarbenen Servietten mit „Party“-Mottoprint verraten das Thema des Abends – Party! Fast zu cool zum Benützen. Wein, Wasser und Cocktails {gerne dekoriert mit sommerlichen Beeren} schlürfen wir stilecht aus doppelwandigen Gläsern.



## Food & Beverages

Wenn Mädels feiern, braucht es weder ein Grillbuffet, noch schwere Gerichte oder aufwändige Kochsessions, bei denen man stundenlang in der Küche steht. Im Gegenteil – wir zaubern ein cooles DIY Salatbuffet, wo sich die Partygäste nach Lust, Laune und vor allem Geschmack selbst bedienen dürfen.

Auf unserer Salatbar arrangieren wir in kleinen Schalen {gefunden bei Gmundner Keramik} verschiedene Gemüsesorten, Beeren, Oliven, knusprige LAND LEBEN **Backerbsen**, verschiedene Blattsalate und unterschiedliche Sorten LAND LEBEN **Croutons** zum Toppen.

Nicht nur Salate und Toppings stehen zur freien Auswahl, sondern auch milde und fruchtige Essigsorten und Geschmacksöle. Damit bekommt jede Salatkreation ihren eigenen Flavour. Besonders lecker ist zum Beispiel ein **sommerlicher Salat mit Rucola, Beeren und Pinienkernen**.

Eine handbemalte Kreidetafel lädt zum Selber-Bedienen ein. Passend zum Gesamtkonzept findet sich auch hier ein kleiner Strauß in zarten Rosé Tönen sowie einige einzelne Blüten in kleinen Vasen. Sie lockern die Salatbar auf und bringen blumige Deko auf den Tisch.



## Abkühlung und Poolgadgets

Früher oder später endet jede Party im Pool! Bei uns eher später, denn die tollen Kleider in Blush-Tönen sind viel zu schade, um sie gleich für den Sprung in den Pool auszuziehen. Lieber kühlen wir unsere Füße ab, erfreuen uns an den lässigen aufblasbaren Badespaß-Gadgets und gönnen uns dabei viel Zeit zum Lachen, Tratschen und Anstoßen.

## Sommerlicher Beerensalat

**Zutaten (für 4 Portionen)**

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**

- 150 g Rucola
- 125 g Schwarzbeeren
- 3 EL gehackte Walnüsse
- 2 Kugeln Mozzarella
- 4 EL Pinienkerne
- 1 Pkg. **LAND-LEBEN** Kräutercroutons

**Für das Dressing**

- 5 El Zitronensaft

- 3 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 Zehe Knoblauch

## Zubereitung

Den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Nüsse grob hacken. Den Mozzarella in mundgerechte Stücke zupfen. Rucola, Schwarzbeeren, Walnüsse, Pinienkerne in tiefen Tellern oder Schüsseln anrichten.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Croutons kurz darin zusammen mit einer halbierten Knoblauchzehe anrösten. Zum restlichen Salat geben.

**Für das Dressing:** den Zitronensaft mit dem Honig, dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermischen und alles schaumig mit einem Stabmixer vermischen. Den Salat mit dem Dressing minimieren und sofort servieren.

## Caprese Panzanella

### Zutaten (für 4 Portionen)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

- 3 Fleischtomaten (groß zB. Ochsenherz)
- 250 g Cocktailtomaten (bunt)
- 100 g Rucola
- 10 bis 12 große Zweige Basilikum
- 300 g Mozzarella (Mini Bällchen)
- 1 Pkg. **LAND-LEBEN Croutons Kräuter** (entspricht 100 g)
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- Für das Dressing:
- 4 EL Balsamico
- 6 EL Olivenöl
- Kräutersalz & Pfeffer

## Zubereitung

Die Tomaten waschen und vom Strunk befreien. Die Fleischtomaten in Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten je nach Größe halbieren oder vierteln.

Das Basilikum waschen und hacken. Eine Zehe Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchscheiben und die Croutons darin kurz rösten. Croutons und Mozzarella in mundgerechten Stücken zu den Tomaten geben. Mit dem gehackten Basilikum vermischen.

**Für das Dressing:** Essig und Öl vermischen, den Salat mit dem Dressing marinieren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)