



Sommernachttraum - Dinner am See

Laue Sommerabende mit Freunden, endlose Gespräche, leichte Sommerküche und kühler Wein – wir lieben diese Zeit. Nach einem entspannten Badetag in unserem Haus am See, lassen wir den Abend gerne mit guten Freunden bei einem leichten Sommerdinner ausklingen.

Ohne viel Aufwand zaubern wir einen hübsch gedeckten Sommertisch und drei Gänge. Zu den aktuellen Temperaturen passend, servieren wir leicht & frisch.

Wir verraten wie auch ihr einen entspannten Abend mit euren Freunden verbringen könnt, ohne als Gastgeber in´s Schwitzen zu kommen!

Tischdeko – Summer Breeze

Den Einkauf haben wir gleich am Vormittag mit dem Fahrrad am Markt erledigt. So hatten wir noch einen gemütlichen Badetag inklusive Tretbootfahren und ganz viel Eis vor uns. Das Essen ist mittlerweile bereits fertig vorbereitet.

Bevor die Gäste kommen, wird noch schnell der Tisch aufgehübscht. Als Basis verwenden wir ein weißes Leinentischtuch. Leinen ist der ideale Stoff für den Sommer.

Frische Gartenblumen

Frisch gepflückt, stellen wir einen Strauß aus weißen und blauen Hortensien in die Mitte des Tisches. Gerade im Sommer muss es nicht immer ein gekaufter Strauß sein. Schaut doch mal in euren Garten! Man vergisst oft wie schön Wiesenblumen sind.

Zweckentfremdet sorgen bei uns außerdem Blumenkränze für das Haar als als Schmuck am Tisch. Ebenfalls in den zarten Farben Weiß und Hellblau passen die Kränze perfekt zu unseren Hortensien.

Für Gemütlichkeit zu später Stunde stellen wir weiße Kerzenständer aus Holz auf den Tisch und vergessen dabei nicht auf kleine Schüsseln mit Nascherein. Chips und frische Beeren zum Aperitiv dürfen schließlich nicht fehlen! Silbernes Besteck, dunkelgraue Leinenservietten und hellgraues Geschirr runden den dezent gedeckten Sommertisch ab.

Time for: Sommerdinner am See

Wir servieren heute ganz nach dem Motto luftig & leicht. **LAND-LEBEN** unterstützt uns dabei und verleiht unseren Gerichten eine knusprig feine Note. Die **Backerbsen**, **Vollkorn-**, sowie **Semmelbrösel**, in Österreich produziert, schmecken durch sorgfältig ausgewählte und natürliche Zutaten wie selbst gemacht.

Wir versprechen, keiner eurer Gäste wird merken, dass ihr hier **LAND-LEBENs** Hilfe angenommen habt!



leicht & luftig – 3 Gänge Menü

Nach dem Aperitiv gibt es bei uns cremige **Burrata mit Tomatenrarritäten, Basilikumdressing und Backerbsen**. Schon mal Backerbsen außerhalb der Suppe verwendet? Solltet ihr unbedingt machen! Egal ob auf Salaten, Desserts oder einfach zum Snacken.

Es folgen fluffig, leichte **Ricotta Spinat Nocken mit Tomaten & Parmesan** als Hauptgang. Weil das Knusper-Erlebnis bei Nocken nie fehlen darf, wälzen wir diese in feinen Vollkorn-Bröseln.

Als krönenden Abschluss servieren wir cremiges **Topfen-Himbeer-Trifle** – ein Schicht-Traum aus Kokos, Topfen, feinen Semmelbröseln und frischen Beeren.

www.land-leben.com