

Dinner for two – stimmungsvoll genießen	10–17	Osterbrunch – Frühling auf dem Tisch	18–27
Blumen – sagen mehr als Worte	12	Frohe Ostern – selbst gemacht	20
Servietten – haben Stil	14	Bezaubernde Eierparade	22
Gezuckerte Blüten und Früchte	17	Butter – figürlicher Schmelz	24
		Kunst aus Käse	27

Bibliografische Informationen

<http://d-nb.info/1044661526>

digitalisiert durch



Muttertagsfrühstück – liebevolles Dankeschön	28–35	Sektempfang – ein prickelndes Ereignis	36–45
Schleifen – Bänder der Liebe.	31	Gläserdekorationen – klirrende Schönheiten	38
Zitrusfrüchte – sauer macht lustig	32	Fingerfood – fantastisch handlich	41
Ein Muttertagstraum – Erdbeerkekse	34	Cocktails und Canapés – geadelte Genüsse.	43
		Schokoladenfrüchte – unwiderstehlich gut.	44

Picknick –		Kinderfest –	
Schlemmerpause im Grünen	46–53	fantasievoll inszeniert.	54–67
Freiluftmenü – der Appetit kommt von allein	49	Anregungen und Ideen	57
Transportfertiges Picknickmenü	50	Wackelpeter – beliebter Glibber	58
Picknick	52	Gelee – transparente Kreationen	60
		Kuchen – klein aber fein	63
		Hits for Kids	65
		Marzipan – süße Knete	66

Kaffeetafel –		Hochzeit –	
die schönste Zeit des Tages	68–79	das Glück verschönern.	80–89
Festliche Sommertorte.	70	Hochzeitssuppe – hübsche Einlagen. . .	82
Zuckerguss – Verzierungen aus der Tüte	72	Desserts – süß, wie die Liebe	84
Marzipanhülle für Torten	74	Rosetten und Girlanden.	86
Tortenverzierungen mit Schablonen. . . .	76	Naschwerk zum Verlieben.	88
Tortenzauber – verzieren			
und dekorieren	78		

Italienischer Abend – die pure Lebensfreude	90–99	Japanischer Abend – fernöstliche Lebensart	100–111
Farbenspiele und Füllungen	93	Typisch japanisch	103
Tomaten – sonnenverwöhnte Schönheiten	94	Japanische Gemüsedekorationen	104
Der Duft des Südens – Kräuter	96	Kunstvolles Zierwerk	106
Melonen und Feigen – fruchtige Dekohits	98	Schöne Schnitttechniken	108
		Exoten auf dem Tisch	111

Buffet –		Erntedankfest –	
heißkalte Überraschung	112–123	kulinarisches Dankeschön	124–131
Von der Platte zum Blickfang	114	Erntedankbuffet – natürliche Pracht	126
Äpfel und Birnen – verspielte Früchte	116	Fladenbrot & Quiche	129
Buffet – Vielfalt für Auge und Gaumen	118	Gebackener Blumenkorb	130
Süße Show – Flambiertes & Flammeri	120		
Ran an's Buffet – der Aufbau	122		

Adventstee –	
gemütliche Vorfreude	132–141
Adventsschmuck für den Tisch	134
Sandwiches – feine Brotzeit	136
Käsestangen – pikante Knabberei	139
Plätzchen – schöne Weihnachtsbäckerei	140

Weihnachtsmenü –	
der Höhepunkt des Jahres	142–149
Es weihnachtet auf dem Tisch	144
Festtagsbraten – appetitlich dekoriert . .	146
Kartoffeln – festliche Variationen	148

Katerfrühstück – schnell wieder fit	150–155	Werkzeuge – praktisch und speziell	156–157
Muntermacher fürs Frühstück.	152		
Katerkiller – Rollmöpse & Co	154	Register	158–159