



JUNI 2024

# Sei bereit für die Outdoor-Saison

Eine Gartenparty im Juni verspricht sonniges Wetter, grünes Ambiente, zwitschernde Vögel und frische Luft. Wir alle genießen es, mit Freunden und Familie draußen zusammenzukommen, leckere Salate und Grillgerichte, erfrischende Getränke und fruchtige Cocktails zu schlemmen.



# Tipps & Tricks für eine gelungene Gartenparty

Eine gelungene Gartenparty erfordert ein wenig Planung und Vorbereitung, um sicherzustellen, dass alle eine fantastische Zeit haben. Hier sind einige Tipps und Tricks, die dir dabei helfen, dein nächstes Gartenfest zum vollen Erfolg zu machen:



**Wetter im Blick behalten:** Überprüfe regelmäßig die Wettervorhersage und plane entsprechend. Stelle Zelte oder Pavillons auf, die bei Bedarf Schutz vor Sonne oder Regen bieten.

**Bequeme Sitzgelegenheiten schaffen:** Stelle ausreichend Sitzgelegenheiten bereit, damit sich deine Gäste entspannen können. Picknickdecken, Gartenmöbel und gemütliche Kissen sind eine gute Wahl.

**Vielfältiges Speisenangebot:** Biete eine Auswahl an Speisen an, die einfach zu handhaben und zu genießen sind. Grillgerichte, Salate, Fingerfood und Snacks sind ideal für eine entspannte Atmosphäre.



**Erfrischende Getränke:** Sorge für eine Vielzahl von Getränken, einschließlich alkoholischer und alkoholfreier Optionen. Selbstgemachte Limonaden, Eistee oder Fruchtsäfte und natürlich auch fruchtige Bowlen sind an heißen Tagen besonders beliebt.

**Atmosphäre schaffen:** Dekoriere den Garten mit Lichterketten, Lampions oder Fackeln, um eine stimmungsvolle Atmosphäre zu schaffen. Hängematte oder Loungebereiche laden zum Entspannen ein.

**Musik für die Stimmung:** Wähle eine abwechslungsreiche Playlist, die für gute Laune sorgt, aber auch Gespräche ermöglicht, also nicht zu laut ist.

**Aktivitäten anbieten:** Organisiere Spiele oder Aktivitäten wie Badminton, Boccia oder Frisbee, um die Stimmung der Gäste zu lockern und Interaktion untereinander zu fördern.

**Insektenschutz nicht vergessen:** Denke an Insektenschutzmittel oder stelle Kerzen oder Lampen auf, um lästige Insekten fernzuhalten.

**Mit diesen Tipps steht einer gelungenen Gartenparty ganz bestimmt nichts mehr im Wege!**

# Melonen-Bowle

## Zubereitung

1. Die Melone halbieren. Mit dem **Edelstahl-Portionierer** Kugeln aus der Melone formen. Die Reste, aus denen man keine Kugeln mehr formen kann, herausschneiden und in grobe Stücke schneiden.
2. Die Kugeln direkt in die **3,8 Liter isolierte Servierschüssel** geben. Die restlichen Stücke in den Deluxe Blender geben.
3. Maracujasaft und Limettensaft zu den Melonen in den **Deluxe Blender** geben, das Programm SMOOTHIE wählen und anschließend in die **3,8 Liter isolierte Servierschüssel** geben.
4. Mit dem Secco aufgießen. In einem Glas mit der frischen Minze und den Eiswürfeln servieren.

**Tipp: Wer es süßer mag kann statt Maracujasaft auch Mangosaft verwenden oder etwas Süße wie Honig hinzufügen.**



## Zutaten

- 2 Mittelgroße Melonen (z.B. Honigmelone, Cantaloupe Melone)
- 300 ml Maracujasaft
- 150 ml Limettensaft
- 1 Flasche Secco (alkoholfrei)
- Optional: etwas Minze zur Dekoration und eine handvoll Eiswürfel zum Servieren





# FrISChe Getränke für warme Tage

An warmen Tagen ist es wichtig, ausreichend Wasser oder andere erfrischende Getränke zu sich zu nehmen, um sprichwörtlich einen kühlen Kopf zu bewahren und hydratisiert zu bleiben. FrISChe Optionen wie hausgemachte Limonaden mit Zitrone oder Minze bieten einen belebenden Geschmack und löschen den Durst. Eistee, ob klassisch oder mit Fruchtgeschmack, ist eine weitere köstliche Wahl. Als gesündere und auch optisch besonders ansprechende Alternative kannst du auch Infused Water mit Früchten und Kräutern zubereiten, das nicht nur erfrischt, sondern auch Vitamine liefert.

Je wärmer es wird, desto mehr lieben wir Eiswürfel in unseren Erfrischungsgetränken. Dein perfekter Helfer, um deine Eiswürfel auch während einer Gartenparty kalt zu halten und nicht für jedes Glas zum Gefrierschrank laufen zu müssen, sind unsere **Isolierten Servierschüsseln!** Diese attraktiven und praktischen Schüsseln halten nicht nur dein Essen warm, sondern auch Drinks oder Eiswürfel extra lange kalt!

**Tipp: Noch länger bleiben die Eiswürfel kalt, wenn du die Isolierschüssel unter kaltem Wasser ausspülst oder sogar einige Zeit in den Gefrierschrank gibst, bevor du deine Eiswürfel hineingibst.**



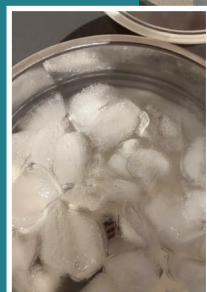
3,8 Liter isolierte Servierschüssel  
#100746 | 109,00 €

2,4 Liter isolierte Servierschüssel  
#100263 | 79,00 €

1 Liter isolierte Servierschüssel  
#100262 | 64,00 €



Schau dir die Schüsseln in Aktion an!







## Ideen für den Garten-Genuss

Bei einer Gartenparty denken viele direkt an Grillgerichte. Aber auch ohne Grill gibt es viele leckere und kreative Ideen, mit denen du deine Gäste verwöhnen kannst!

**Buffet im Picknick-Style:** Bereite eine Auswahl an Sandwiches, Wraps und Baguettes mit verschiedenen Belägen wie Schinken, Käse, Salami, gegrilltem Gemüse und verschiedenen Aufstrichen vor. Am besten schmeckt hier natürlich in unserer Stoneware selbstgebackenes Brot!

### Salate in Gläsern:

Serviere frische Salate in den **Kleinen Elfen**. Das sieht nicht nur ansprechend aus, sondern erleichtert auch das Essen. Caesar-Salat, Griechischer Salat oder Quinoasalat sind nur einige leckere Beispiele, die sich perfekt eignen.

### Fingerfood und Snacks:

Stelle unterschiedliche Fingerfood-Spezialitäten wie Mini-Quiches, gefüllte Blätterteigtaschen, eine Käseplatte, eine Obstplatte, Gemüsesticks mit Dips oder Chips mit Salsa bereit.

**Tip:** Der Große runde Stein, der im Juni sogar im Angebot ist, eignet sich nicht nur zum Backen im Ofen, sondern auch als attraktive Servierplatte für Käse, Obst und vieles mehr!

### Desserts im Glas:

Serviere Desserts wie Fruchtspieße, Parfaits oder Puddings in kleinen Gläsern, zum Beispiel unseren **Kleinen Elfen**. So können sich deine Gäste auch zwischendurch immer mal eine süße und erfrischende Leckerei wegnehmen.



## Buche jetzt deine persönliche Kochshow!

Du wünschst dir noch mehr Tipps und Tricks für deine Gartenparty und leckere passende Rezepte? Deine Beraterin bzw. dein Berater hat da die besten Lösungen für dich und stellt dir und deinen Gästen diese sehr gerne im Rahmen deiner Gartenparty-Kochshow vor!

# Bunter Melonensalat mit Hähnchen

## Zubereitung



1. In der **Edelstahl-Antihaft Bratpfanne 25 cm** etwas Fett zum Braten erhitzen. Hähnchenbrust von beiden Seiten anbraten, Deckel schließen und ca. 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze durchgaren.
2. In der Zwischenzeit Spinat und Beeren putzen, waschen und gut abtropfen.
3. Die Melone mit dem **Beschichteten Kochmesser** auf dem **Großen Schneidebrett mit Safrillen** in 8 Stücke teilen und entkernen. Melone an der Schale halten und mit dem **Gemüseschäler** mit leichtem Druck dünne Streifen abschneiden. Gurke in 5 cm Stücke schneiden und mit dem **Tausendschön** in Spiralen schneiden. Erdbeeren mit dem **SchneidFang** in Scheiben schneiden.
3. Dressing aus Zucker, Essig, Wasser, Senf, etwas Salz und Pfeffer sowie Öl aufschlagen. Alle Salatzutaten miteinander mischen und anrichten, nach Belieben mit Mohnsamen bestreuen und mit Dressing beträufeln. Mit Hähnchenbruststreifen servieren.

**Tipp: Wer Rotkohl und Blumenkohl nicht roh mag, gart diese kurz in der Mikrowelle bissfest für wenige Minuten.**

## Zutaten

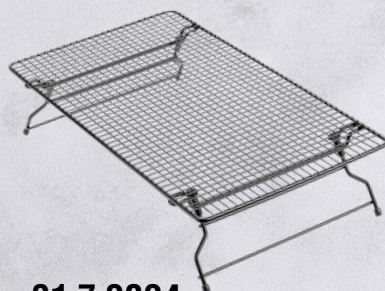
### Zutaten für 4 Portionen

- Ca. 300 g Hähnchenbrust
- 1 TL Fett zum Anbraten
- Salz und Pfeffer
- 125 g frischer Babyspinat
- 200 g Erdbeeren
- 125 g Heidelbeeren
- 1 halbe Cantalupe Melone
- 200 g Gurke oder Zucchini
- 1 TL Zucker
- 3 EL Apfelessig
- 1 EL Wasser
- 1 TL Senf
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Mohnsamen nach Belieben

## Vorschau Juli

Kundengeschenk  
ab 99 € Einkaufswert

Nur solange der Vorrat reicht!



**1.– 31.7.2024**  
#1587 | Kuchengitter  
im Wert von 29,90 €



**1.– 31.7.2024**  
#2622 | Kleiner Servierheber  
im Wert von 9,90 €



# Genießer willkommen!

Kundenaktionen im Juni



## Kundenaktionen Juni 2024

1.-30. Juni 2024

### 1 Großes Schneidebrett mit Safrillen

#1023 | 34,00 €\*

### 2 Beschichtetes Kochmesser

#100838 | 20,00 €\*

### 3 Großer runder Stein

#100737 | 77,00 €\*

## Kundengeschenke

1.-10. Juni 2024



~~18,00 €~~\*\*

Silikon-Schöpflöffel

#100682

1.-30. Juni 2024



~~13,90 €~~\*\*

Schaber „Classic“

#1650

\*\*ab 99 € Einkaufswert

\* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.06.-30.06.2024 (vor 24 Uhr) gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

\*\* Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.06.-30.06.2024 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 10.06.2024 bzw. 30.06.2024 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 10.06.2024 bzw. 15.07.2024 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.





Nur  
solange  
der Vorrat  
reicht!

# Edelstahl-Portionierer

Nur für kurze Zeit im Juni!

❶ Extra großer Edelstahl-Portionierer (ca. 4 EL/60 ml)

#100830 | 27 €\*

---

❷ Edelstahl-Portionierer (ca. 2 EL/30 ml)

#2540 | 25 €\*

## Praktische Begleiter in deiner Küche

Nur solange der Vorrat reicht: Sichere dir jetzt unsere beliebten Edelstahl-Portionierer in zwei verschiedenen Größen. Diese robusten Portionierer aus rostfreiem Stahl eignen sich nicht nur hervorragend für Eiskugeln, sondern auch zum gleichmäßigen Portionieren von Teigen, Füllungen, Obst und Salaten. Die Griffe mit mechanischem Auswurf ermöglichen eine bequeme Einhandbedienung. Sie sind darüber hinaus spülmaschinenfest.





pampered|chef

# ENRICHING LIVES

*one meal & one memory at a time*

®

The Pampered Chef Deutschland GmbH  
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim  
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH  
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien  
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.at



Folge uns auf  

Wir sind ausgezeichnet!

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

