

Ιδέες για μπουφέ – πάρτυ

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 28/01/2012 19:56

- Διάφορα καναπεδάκια ή μπρουσκέτες με διάφορα υλικά (αλείμματα, αλλαντικά, τυριά, ελιές, πιπεριές, κτλ.) .Πολλοί καλές είναι αυτές με φρ. Ντομάτα κυβάκια, σκόρδο, λάδι, φρέσκο βασιλικό.
- Πιατέλα με στικς λαχανικών (καρότα, πιπεριές, αγγουράκια, σέλερυ που έχουμε αφαιρέσει τις ίνες) και στο κέντρο ντιπ με φιλαδέλφεια, άνιθο , λεμόνι και καπνιστό σολομό ή άλλο ντιπ με βάση το γιαούρτι ή φτιάχνω μους καπνιστής πέστροφας με μικρές φρυγανιές. Καθώς και πιατέλα με ξηρά φρούτα (χουρμάδες , δαμάσκηνα, βερίκοκα, ανανά)
- Κρέπες με ζαμπόν και τυρί ή με σπανάκι και ανθότυρο ή με κιμά, με μπεσαμέλ ή με τυριά και μπέικον.
- Τυρομπαλάκια τηγανιτά- αφρός ή τυρομπαλάκια από διάφορα τυριά τυλιγμένα σε ξηρούς καρπούς ή μαϊντανό ψιλ/νο
- Πατατοσαλάτες και μακαρονοσαλάτες με μαγιονέζα και γιαούρτι μισό μισό για να μη γίνονται βαριές, συν τα διάφορα που βάζουμε μέσα.
- Σουβλάκι σαλάτα σε οδοντογλυφίδες ντοματίνια και μικρές μοτσαρέλες + βασιλικός ή ντοματίνι, φέτα κυβάκι, αγγουράκι μικρό
- Σουφλεδάκια με σφολιάτα , τυρί, ζαμπόν , μανιτάρια....κρέμα!!!!
- Ρολάκια σφολιάτας με ντομάτα, φέτα και βασιλικό ή ρίγανη ,ή με τυρί και ζαμπόν. Επίσης και ρολάκια σφολιάτας με ροκφόρ και καρύδια
- Κρέας ιδανικό για μπουφέ είναι το μοσχαράκι με τυριά και πιπιριές Φλωρίνης.
- Μίνι σουβλάκια από φιλέτο μοσχαρίσιο ή χοιρινό μαριναρισμένο σε σόγια και μπαχαρικά.
- Καλή ιδέα είναι και τα γεμιστά σουδάκια αλμυρά με κρέμα ροκφόρ

=====

Απ:Ιδέες για μπουφέ – πάρτυ

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 28/01/2012 20:41

Πολύ καλές ιδέες Ηλιάννα!!!!!!!Μπράβο!!!!:)

=====

Απ:Ιδέες για μπουφέ – πάρτυ

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 24/05/2012 18:02

Μπουφές για Πάρτυ

Κρύες παρουσίες

Τριαντάφυλλα σολωμού μαριναρισμένα σε φύλλο οξιάς πάνω σε μαύρο ψωμάκι

Γαλοπούλα καπνιστή σε ροδέλες από γαλλική μπαγκέτα με ανανά

Σου με καβουροσαλάτα & άνηθο

Σαλάτα Cesar με αλλαντικά & νιφάδες παρμεζάνας

Πυραμίδα hors d'oeuvre

Τοματίνια cherry

Παραδοσιακά κεφτεδάκια

Ζεστά σε ρεσώ

Τρίγωνα σε φύλλα κρούστας με φέτα & σουσάμι

Τραγανές κροκέτες από μελιτζάνα με γραβιέρα

Σουβλάκια από μαριναρισμένο κοτόπουλο με σως λεμονιού

Ψητές πίτες ριγανάτες

Βιεννέζικες εσκαλόπ από τρυφερό χοιρινό με σουσάμι & σως teriaky

Rolletos από φύλλα ρυζιού με λιαστή τομάτα & ανθότυρο

Pasta stand

Bavette με speck, τυρί Φιλαδέλφεια & pesto rosso

(Συνταγή του Σεφ μας)

Επιδόρπια

Τούρτα Cookies με decor

Ποτά

Sangria με φρέσκα φρούτα

Κοκτέιλ Σαμπάνιας Bellini

Κρασί εμφιαλωμένο

Αναψυκτικά-Σόδες-Μπύρες

Εμφιαλωμένα νερά.

weddingplan.gr

=====

Απ:Ιδέες για μπουφέ – πάρτυ

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 24/05/2012 18:04

Ολες οι συνταγές για μπουφέ στο σπίτι!!

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/category/boufe.html>

=====

Απ:Ιδέες για μπουφέ – πάρτυ

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 24/05/2012 18:16

Μπουφές για παιδικό πάρτι στο σπίτι!

Προτιμήστε φαγητά που καταναλώνονται εύκολα από τα παιδιά:

Εξαιρετική ιδέα είναι τα finger food (φαγητά που τρώγονται με το χέρι) όπως οι κοτομπουκιές, τα κεφτεδάκια, κάθε είδους πιτάκια (τυροπιτάκια, λουκανοπιτάκια, κλπ.), οι μπόμπες, τα σαντουιτσάκια και οι πίτσες.

Αποφύγετε φαγητά με σάλτσες ή λάδια, γιατί το πιο πιθανό είναι να λερωθούν τόσο τα παιδιά, όσο και το σπίτι σας. Επίσης να αποφύγετε φαγητά με ξύλινα καλαμάκια (σουβλάκια κλπ), γιατί τα αγοράκια τα χρησιμοποιούν συνήθως για... ξιφομαχίες!

Τα σερβίτσια των παιδιών επιβάλλεται να είναι χάρτινα ή πλαστικά: μετά το γεύμα, τα μαζεύετε και τα ρίχνετε όλα σε μια σακούλα απορριμάτων και ξενοιάζετε από το πλύσιμο!

Προτιμήστε αναψυκτικά μη ανθρακικούχα. Βολικοί είναι και οι χυμοί σε χάρτινη ατομική συσκευασία.

Φροντίστε να υπάρχουν στον μπουφέ μια πλαστική κανάτα γεμάτη φρέσκο νερό και αρκετά πλαστικά ποτηράκια, για να εξυπηρετούνται τα παιδιά μόνα τους, αλλιώς κάθε τόσο θα σάς ζητούν νερό, ειδικά μόλις αρχίσουν να ιδρώνουν...

Εάν διαθέτετε τον απαιτούμενο χρόνο, φτιάξτε μια σπιτική τούρτα παρέα με το παιδί σας, και στολίστε την με ζαχαρωτά ή με πλαστικά διακοσμητικά που μπορείτε να βρείτε στο εμπόριο.

Είναι ωραίο να υπάρχει μια ποικιλία στις γεύσεις. Μπορείτε να έχετε τα καθιερωμένα τσιπς, αλμυρά με χαρούμενα σχήματα όπως ψαράκια και μικρά κεκάκια που τρώγονται εύκολα. Μπορείτε επίσης να φτιάξετε ένα «διακοσμητικό» από γλειφιτζούρια: Παίρνετε ένα μεγάλο πορτοκάλι, το ντύνετε με αλουμινόχαρτο και μπήγετε τα γλειφιτζούρια στην κορυφή του. Και βέβαια η «σταρ» του μπουφέ δεν μπορεί να είναι άλλη από την τούρτα! Αν είναι σπιτική, βάλτε όλη τη φαντασία σας και το κέφι για να ταιριάζει με το θέμα του πάρτυ.

Είτε αποφασίσετε να ετοιμάσετε μόνοι σας τα φαγητά που θα προσφέρετε είτε τα παραγγείλετε, έχετε υπόψη σας ότι τα παιδιά γενικά προτιμούν τα απλά, παραδοσιακά εδέσματα για πάρτι, δηλαδή κεφτεδάκια, σουβλάκια, λουκανικάκια, σαντουιτσάκια, πίτσα, κρουασανάκια, πιρροσκι κλπ.

Προτιμήστε εδέσματα μικρά σε μέγεθος ή κομμένα σε μικρές μερίδες, που τρώγονται δηλαδή με λίγες μπουκιές και κατά προτίμηση με το χέρι, π.χ. κύβους κίτρινου τυριού, στικς λαχανικών, τυροπιτάκια, κρακεράκια, κροκέτες κλπ.

Για να υπολογίσετε σωστά τις ποσότητες που θα μαγειρέψετε ή θα παραγγείλετε, μην υπερτιμήσετε την ποσότητα που μπορούν να φάνε τα παιδάκια.

Σκορπίστε σε διάφορα σημεία εκτός από τον μπουφέ μπόλ με πατατάκια, ποπ κορν, κρακεράκια.

=====