

Vorbereitung am Tag zuvor:

- Überlegung was du zum Frühstück servieren möchtest und einkaufen gehen.
- Einkaufen gehen oder die online Bestellung bei Hausbrot für frisches Brot & Gebäck, frischgepresste Säfte, süße Köstlichkeiten oder ein Frühstückspaket aufgeben. So musst du am Tag des Frühstücks nicht raus und hast alles fürs Frühstück ganz frisch griffbereit.
- Vergiss nicht Kerzen und Blumen zu organisieren. Blumen kannst du dir ebenfalls liefern lassen, in Österreich z.B. von unserem Partner Bloomerei.
- Sekt oder Prosecco kaltstellen.
- Alles für die Deko zurechtlegen und Geschirr aussuchen.

Am Tag des Frühstücks:

- Am besten leise und heimlich aufstehen und alles vorbereiten.
- Tisch decken: Kaffeetassen + Untertassen, kleine Teller, Eierbecher, Saft- und Sektgäser, Messer, Gabeln, Teelöffeln.
- Dekoration am Tisch: Kerzen entzünden, Blumen in einer Vase auf den Tisch stellen, schöne Servietten bereitlegen.
- Kaffee oder Tee zubereiten.
- Habt ihr vor ein Eiergericht zu kochen, dann legt euch alles beim Herd bereit.

Das sollte zum Frühstück am Tisch stehen – ein Vorschlag:

- Frisches Gebäck in einem Brotkorb plus Messer, um das Gebäck aufschneiden zu können.
- Süßes je nach Vorlieben: Kipferl, Topfengolatsche, Krapfen, etc.
- Butter
- Honig, Marmelade
- Kaffee, Tee, Zucker und aufgeschäumte Milch
- Frisch gepresster Saft oder der Lieblingssaft
- Frische Früchte, evt. ein Obstsalat
- Weiche Eier oder andere Eiergerichte wie Spiegelei, Omelette, pochiertes Ei
- Salz & Pfeffer
- Schinken, Käse, Lachs oder vegetarische Alternativen, je nach Vorlieben
- Ein wenig frisches, aufgeschnittenes Gemüse auf einem Teller (z.B. Cocktailtomaten, Gurkenscheiben, Paprikastreifen)
- Joghurt und Müsli