

Pairing-Dinner Checklist

Planen · vorbereiten · servieren · genießen - dein Ablauf für einen entspannten Bier-&-Food-Abend.

DEIN ABEND

Datum

Gäste

Gänge

Budget

7-10 TAGE VORHER

- ☐ Menü und Anzahl der Gänge festlegen
- ☐ Biere passend zu jedem Gang auswählen
- ☐ Biere rechtzeitig bestellen / einkaufen
- ☐ Einkaufsliste für Speisen erstellen
- ☐ Gläser, Wasser und Serviergeschirr prüfen

1 TAG VORHER

- ☐ Einkauf abschließen und Zutaten vorbereiten
- ☐ Biere nach Stil kühl lagern
- ☐ Tisch / Sitzplätze / Licht vorbereiten
- ☐ Kurze Erklärung zu jedem Pairing notieren

2 STUNDEN VORHER

- ☐ Tisch decken und Gläser bereitstellen
- ☐ Stillwasser und Wasserkrüge bereitstellen
- ☐ Gerichte soweit möglich vorbereiten
- ☐ Biere nach gewünschter Serviertemperatur temperieren
- ☐ Ein frisches Backup-Bier kaltstellen

Am Abend selbst

Kleine Portionen, ruhiges Timing und eine gute Geschichte zu jedem Pairing machen den Unterschied.

DIE 10 GOLDENEN REGELN

- 1 Plane im Voraus - Menü, Einkauf und Biere frühzeitig festlegen.
- 2 Temperatur ist alles - Biere rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- 3 Gläser zählen - genug Gläser bereitstellen oder zwischen den Gängen spülen.
- 4 Portionen klein halten - lieber neugierig auf den nächsten Gang machen.
- 5 Timing im Blick behalten - möglichst viel vorbereiten; kurze Pausen zwischen den Gängen.
- 6 Wasser bereithalten - stilles Wasser reinigt den Gaumen.
- 7 Backup-Bier parat haben - ein unkompliziertes Pilsner oder Helles rettet im Zweifel.
- 8 Pairings erklären - kurz erzählen, warum Bier und Gericht zusammenpassen.
- 9 Feedback notieren - was hat funktioniert, was würdest du ändern?
- 10 Selbst genießen - ein entspannter Gastgeber macht den Abend besser.

DEIN MENÜ - KURZPLAN

Gang	Gericht	Bier	Temperatur
1			
2			
3			
4			
5			

NACH DEM ABEND

Bestes Pairing: _____

Beim nächsten Mal ändere ich: _____