

		Vrene + Peter	vorbereiten Freitag
11:00	11:30	Apéro	
		<ul style="list-style-type: none"> Hutzelbrot mit Chäs (Vrene) Gemüsedip: Gurke, Rüebli, Choleräbli, Peperoni 	Dip
12:00	12:30	Vorspeise	
		<ul style="list-style-type: none"> Suppe: cremige Süsskartoffelsuppe, garniert mit frischem Schnittlauch (Rezept-Heubi-Suppe) 	Grundlagen ->Philadelphia erst am Samstag
	13:00	Zmittag	
11:00		<ul style="list-style-type: none"> Schweinsnierstück souvide mit Morchelrahmsauce 	?
12:30		<ul style="list-style-type: none"> Bandnudeln gewalzt (Aldi) 	
10:00		<ul style="list-style-type: none"> Cherry-Tomaten us em Ofen und grüeni Bohne (wenig) 	Bohnen fertig Cherrytomaten würzen
	15:00	Dessert	
		<ul style="list-style-type: none"> Rhabarber-Tiramisu, vorportioniert 	Freitagabend
		Kaffi	
		<ul style="list-style-type: none"> Brätzeli 	fertig
		zTrinke	
10:00		Rosa Spumante	
		Rotwein	
		Mineral	
		Eistee?	
		Tischdeko	
		Öpis Bluemigs: Wiesensträussli in Glasfläschli	

Alles sehr fein, Fleisch super zart.

Fleisch dürfte wärmer sein, ev. vor dem Anrichten kurz in der Mirkrowelle erhitzen?