

Title:

Poker Party: Was gibts zum Naschen

Word Count:

610

Summary:

Wer zum schon wieder auf einer Poker Party war und wo es nur Chips und Pizza zum Naschen gab, sollte es mal selbst mit dem organisieren versuchen und dabei Party Themen gescheit wählen. Themen Partys machen Spaß und sind nicht immer schwer vorzubereiten!

Keywords:

Bis vor ein paar Monate wurde ich immer auf Poker Partys bei Freunden zu Hause eingeladen. Zu Essen gab es dann meistens nur Pizza oder Chips, was mir eher als langweilig und ungenüsslich vorkam. Eines Tages entschied ich mich ein Poker Abend selbst zu organisieren.

Spontan kochte und bereitete ich meine Wohnung zu, suchte mir ein Thema aus und dekorierte Tisch und Essen passend dazu. Als meine Freunde dann bei mir ankamen, waren sie alle von der Ambiente begeistert. Auch das Essen wurde zur Session, und plötzlich machte das Pokern viel mehr Spaß.

Meine erste selbst organisierte Poker-Party war eine voller Erfolg! Von nun ab sollten die meisten Poker Partys bei mir stattfinden. In die letzten Monate konnte ich ein paar Erfahrungen über Poker Partys und Naschereien sammeln. Hier habe ich meine erfolgreichsten Poker Party Themen zusammengefasst!

Mexikanische Taco Party

Um einen guten Mexikanischen Abend zu organisieren, braucht man nicht viel! Neben Tacos (gewürzte Chips) und Nachos (Fühlbare Chips Taschen) sollte man auch sogenannte Wraps bereit haben. Um nun die Tacos und Chips Taschen fühlen zu können müssen verschiedene Beilage vorbereitet werden. Die Auswahl an Beilagen und Dipp Saucen sind groß! Beliebt und lecker sind sing Hackfleisch, Bohnen, Avocado Dipp, Tomaten Dipp, Scharfe Beilagen, Mexikanisches Mais Salat oder auch ein Bohnen Salat. Geriebener Käse ist auch gerne gesehen!

Französische Baguette Fondue Party

Eine Fondue ist vielleicht der einfachste Weg einen leckern Party schmaus vor zu bereiten. Man braucht nur Schmelzkäse, Baguette und einen guten Wein. Fondue anmachen, Käse schmelzen lassen und in der Runde genießen!

Israelische Pitta Party

Pitta ist ein Fladenbrot. Ob nun die türkische Version (flach und groß) oder die israelische Version (dick und klein), beide schmecken lecker und können angeboten werden. Typisch israelische Beilagen sind folgende: Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsen), Humus (pürierten Kichererbsen), Tahina (Sesam Mus), Hazil (Auberginen Salate), israelische Salat (Tomaten, Gurken und Zwiebeln kleinkariert mit Olivenöl, ein Schuss Zitrone und Petersilie), Matbucha, (pikante Tomaten Salat), Tabula (Salat aus Couscous) etc. Dazu Oliven, Salzgurken, Nüsse und der Abend ist gemacht. Ein Schmaus aus dem Orient!

Japanische Sushi Party

Sushifans aufgepasst, Sushi selbst machen ist nicht schwer und auch nicht teuer. Natürlich braucht man die zuständigen Zutaten. Bambusmatte, Sushi Reis, Reisessig, Nori-Blatt (Algenblätter), Wasabi und Gari (süßer eingelegter Ginger) kann man meistens schon im Supermarkt finden, sonst im Asia Shop. Die restlichen Zutaten werden nach belieben gewählt: Gemüse, Fleisch, Fisch, Früchte! Die schwerste Arbeit ist das Vorbereiten des Reises, doch danach geht's ans Rollen!!! Ob nun der Gastgeber sein Sushi rollt oder der Gast selber ist eine "Geschmacksfrage". Sushi Selbermachen macht enorm Spaß und schmeckt richtig lecker!

Pfannkuchen Party

Pfannkuchen sind einfach gemacht und so vielfältig! Ob nun salzig oder süß, sie können zu allem kombiniert werden. Bereiten sie die Pfannkuchen neutral und legen sie mehrere Beilagen dazu (Fleisch, Salate, Käse, später zum Dessert Schokolade, Schlagsahne, Konfitüre und Zucker).

Griechische Tsatsiki Party

Für alle Griechen Fans, man was köstliches ohne Fleisch, aber mit Brot! Griechischer Salat besteht aus Tomate, Gurke, Paprika, Oliven und Schafskäse. Tsatsiki, ein Joghurtgericht mit Knoblauch, Gurke und Olivenöl. Briam, ein Salats aus Auberginen, Zucchini und Paprika in einer Tomatensoße. Dolmadakia, Weinblätter gefüllte mit Reis, Gewürzen und Zwiebeln. Weiter beliebt sind Skordalia (Knoblauchsalat) und Tiroasalata (Feta Creme).

Dies ist nur eine kleine Auswahl an Poker Party Nasch Ideen! Natürlich kann

man Ideen kombinieren oder ändern. Solche Themen Partys machen den Abend meistens zur perfekten Erlebnis! Viel Spaß beim Vorbereiten und Bon Appetit!

Article Body:

Bis vor ein paar Monate wurde ich immer auf Poker Partys bei Freunden zu Hause eingeladen. Zu Essen gab es dann meistens nur Pizza oder Chips, was mir eher als langweilig und ungenüsslich vorkam. Eines Tages entschied ich mich ein Poker Abend selbst zu organisieren.

Spontan kochte und bereitete ich meine Wohnung zu, suchte mir ein Thema aus und dekorierte Tisch und Essen passend dazu. Als meine Freunde dann bei mir ankamen, waren sie alle von der Ambiente begeistert. Auch das Essen wurde zur Session, und plötzlich machte das Pokern viel mehr Spaß.

Meine erste selbst organisierte Poker-Party war eine voller Erfolg! Von nun ab sollten die meisten Poker Partys bei mir stattfinden. In die letzten Monate konnte ich ein paar Erfahrungen über Poker Partys und Naschereien sammeln. Hier habe ich meine erfolgreichsten Poker Party Themen zusammengefasst!

Mexikanische Taco Party

Um einen guten Mexikanischen Abend zu organisieren, braucht man nicht viel! Neben Tacos (gewürzte Chips) und Nachos (Fühlbare Chips Taschen) sollte man auch sogenannte Wraps bereit haben. Um nun die Tacos und Chips Taschen fühlen zu können müssen verschiedene Beilage vorbereitet werden. Die Auswahl an Beilagen und Dipp Saucen sind groß! Beliebt und lecker sind sing Hackfleisch, Bohnen, Avocado Dipp, Tomaten Dipp, Scharfe Beilagen, Mexikanisches Mais Salat oder auch ein Bohnen Salat. Geriebener Käse ist auch gerne gesehen!

Französische Baguette Fondue Party

Eine Fondue ist vielleicht der einfachste Weg einen leckern Party schmaus vor zu bereiten. Man braucht nur Schmelzkäse, Baguette und einen guten Wein. Fondue anmachen, Käse schmelzen lassen und in der Runde genießen!

Israelische Pitta Party

Pitta ist ein Fladenbrot. Ob nun die türkische Version (flach und groß) oder die israelische Version (dick und klein), beide schmecken lecker und können angeboten werden. Typisch israelische Beilagen sind folgende: Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsen), Humus (pürierten Kichererbsen), Tahina (Sesam Mus), Hazil (Auberginen Salate), israelische Salat (Tomaten, Gurken und Zwiebeln kleinkariert mit Olivenöl, ein Schuss Zitrone und Petersilie), Matbucha, (pikante Tomaten Salat), Tabula (Salat aus Couscous) etc. Dazu Oliven, Salzgurken, Nüsse und der Abend ist gemacht. Ein Schmaus aus dem Orient!

Japanische Sushi Party

Sushifans aufgepasst, Sushi selbst machen ist nicht schwer und auch nicht teuer. Natürlich braucht man die zuständigen Zutaten. Bambusmatte, Sushi Reis, Reisessig, Nori-Blatt (Algenblätter), Wasabi und Gari (süßer eingelegter Ginger) kann man meistens schon im Supermarkt finden, sonst im Asia Shop. Die restlichen Zutaten werden nach belieben gewählt: Gemüse, Fleisch, Fisch, Früchte! Die schwerste Arbeit ist das Vorbereiten des Reises, doch danach geht's ans Rollen!!! Ob nun der Gastgeber sein Sushi rollt oder der Gast selber ist eine "Geschmacksfrage". Sushi Selbermachen macht enorm Spaß und schmeckt richtig lecker!

Pfannkuchen Party

Pfannkuchen sind einfach gemacht und so vielfältig! Ob nun salzig oder süß, sie können zu allem kombiniert werden. Bereiten sie die Pfannkuchen neutral und legen sie mehrere Beilagen dazu (Fleisch, Salate, Käse, später zum Dessert Schokolade, Schlagsahne, Konfitüre und Zucker).

Griechische Tsatsiki Party

Für alle Griechen Fans, man was köstliches ohne Fleisch, aber mit Brot! Griechischer Salat besteht aus Tomate, Gurke, Paprika, Oliven und Schafskäse. Tsatsiki, ein Joghurtgericht mit Knoblauch, Gurke und Olivenöl. Briam, ein Salats aus Auberginen, Zucchini und Paprika in einer Tomatensoße. Dolmadakia, Weinblätter gefüllte mit Reis, Gewürzen und Zwiebeln. Weiter beliebt sind Skordalia (Knoblauchsalat) und Tirosalata (Feta Creme).

Dies ist nur eine kleine Auswahl an Poker Party Nasch Ideen! Natürlich kann man Ideen kombinieren oder ändern. Solche Themen Partys machen den Abend meistens zur perfekten Erlebnis! Viel Spaß beim Vorbereiten und Bon Appetit!