

Einladung zur Privatparty

Ungezwungen feiern und ein **Gourmetessen in Happen** dazu geniessen. Wir veranstalten eine Privatparty in einem öffentlichen Lokal. **Markus Arnold**, Küchenchef im Restaurant Meridiano in Bern, verrät seine Rezepte – Gastgeber Michael Schinharl sorgt für die richtige **Stimmung** und die passenden Getränke.

Text Michael Schinharl | Bilder Yoshiko Kusano und Annette Boutellier

Alle Rezepte auf Seite 24 und 25

Bourbonnais-
Lammrücken



Die Gäste feiern ausgelassen,
verwöhnt mit passenden Weinen, die
Michael Schinharl ausgewählt hat.

Besonders edel wirken hier die Gingerblüten mit den Edelrosen, gesteckt im goldfarbenen Gefäss. Einen Kontrast bildet die weisse Muschelkugel in einem Kranz aus Buchs und Reisig. Mit den Rosenblättern lässt sich die Form der Dekoration beliebig verändern und der Tisch ausschweifend schmücken.

Bereit für ein edles Mahl im Restaurant Meridiano in Bern.



Gras aus Kressekissen auf diesem Tisch umsteht die sommerliche und frische Dekoration aus Mini-Gerbera Ton in Ton mit Rosen, Holzscheiten (mit grünem Draht umwickelt), Limetten, Limettenblättern und Efeu. Dieser Tisch ist einer Hochzeit auf dem Lande oder einer Taufe würdig.

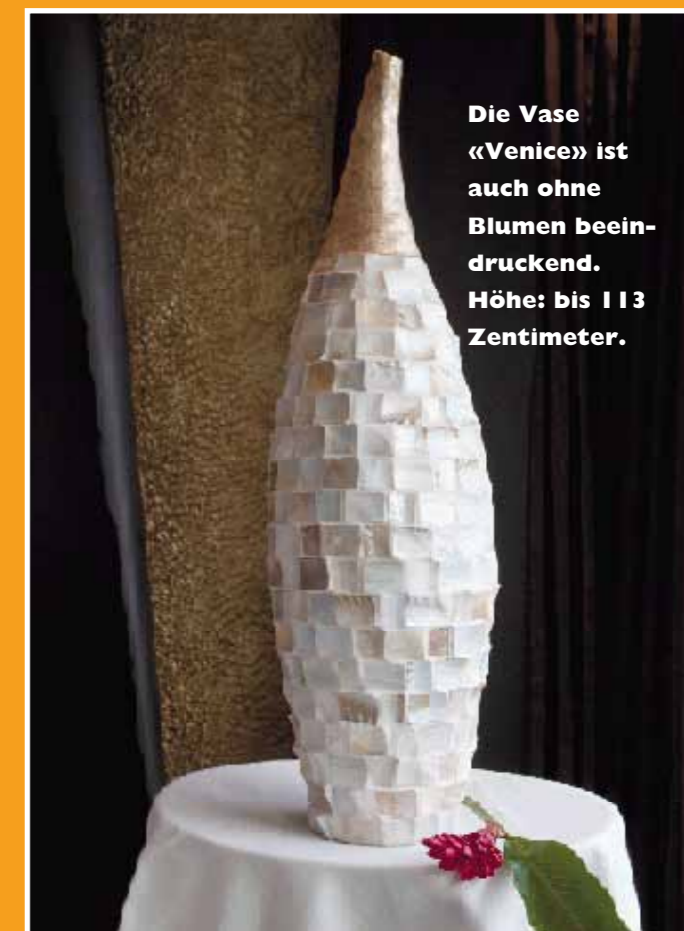
Der Tisch steht im Golfclub Beuerberg am Starnberger See.



Geöltes Teakholz als wirkungsvolle offene Vase und als Riesenschale für besondere Gelegenheiten.



Die Vase «Venice» ist auch ohne Blumen beeindruckend. Höhe: bis 113 Zentimeter.



Vanille-Bayrisch-
Sahnecreme



Zitronen-Tarte mit
frischen Blaubeeren

Käse



Ungewöhnlich kombinierte Zutaten bilden diese «Schnitte» mit Schwarzen Nüssen als Krönung.

Rezept Seite 40

Erdbeeren



Aus einer Baisermasse wird mit Früchten eine Pavlova – hier eine moderne Variante mit Erdbeeren.

Rezept Seite 41