

Deko-Tipps

Sticks for Sticks

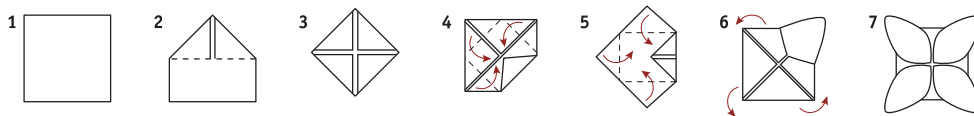
Legen Sie die Cocktailserviette offen mit dem Motiv nach unten vor sich hin. Dabei zeigt eine Ecke nach unten. Nehmen Sie die untere Serviettenecke und falten sie auf die gegenüberliegende Ecke, so dass ein Dreieck entsteht. An der langen Dreieckseite beginnend, rollen Sie das Dreieck vollständig auf. Die Serviette wird in der Mitte geknickt und in einem Glas dekorativ platziert.

Tipp: Rollen Sie auf jeder Seite eine Blätterteig- oder Grissinistangen mit ein.

Blütenkorb

Für diesen Deco-Tipp eignen sich am besten Uni-Servietten. Legen Sie eine Serviette offen vor sich hin. Falten Sie alle vier Ecken zur Mitte. Wiederholen Sie diesen Vorgang und falten erneut alle vier Ecken zur Mitte. Nun wenden Sie die Serviette und falten wiederum alle vier Ecken zur Mitte.

Halten Sie mit einem Finger die Ecken in der Mitte fest und ziehen nun von der Rückseite der Serviette die Ecken vorsichtig nach außen. So entstehen vier große Blütenblätter. Beschweren Sie die Mitte der fertig gefalteten Serviette mit einem Schälchen Cockailtomaten (siehe Rezeptteil), einem Party-Brötchen oder Ähnlichem.

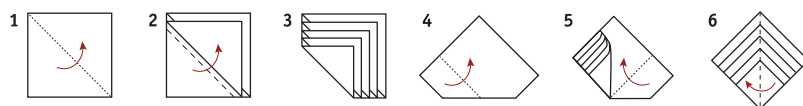


Fächertüte

Legen Sie die Serviette (33er oder 40er) so, dass die Spitze mit den vier offenen Lagen zu Ihnen zeigt. Falten Sie die Spitze der ersten Lage nun nach oben, etwa zwei Zentimeter unterhalb der oberen Ecke.

Die zweite, dritte und vierte Spitze ebenfalls nach oben falten, jeweils etwa zwei Zentimeter unterhalb der vorhergehenden. Klappen Sie nun die rechte und linke Seite so nach hinten um, dass unten eine Spitze entsteht.

Stecken Sie die Serviette in ein Glas – eine pffiffige Dekoration für Ihre Party-Trinkhalme.



Cocktail-Servietten mit Motiven

Cocktail-Parties sind locker, jeder ist in Bewegung. Da kann schon mal was verschüttet werden oder ein Glas hinterlässt einen Rand auf dem Tisch.

Legen Sie vorsichtshalber einen Stapel Cocktailservietten (25 x 25 cm) mit schönen exotischen Cocktail-Motiven bereit. So kann sich jeder schnell selbst bedienen. Und Sie widmen sich weiter Ihren Gästen!