Brunch von André Marty

Mengen für 27 Personen

Brunch nach Wahl. Die TN's und Leiter können sich das Menü via. Googel Umfrage aussuchen. Anhang dieser Bestellliste wird danach die Mengen berechnet. Zur Auswahl stehen Zopf, vegane Rösti, Crêpes, Fleisch-Aufschnitt, Käse, Speck, Standard Müesli, Früchte, Resten die noch verwendet werden können...

1350 kg	Kiwi
2.7 kg	Äpfel
27 Stück	Bananen (Stk)
2.7 kg	Birnen
2.7 kg	Orangen
2.7 kg	Kartoffeln
40.5 Stück	Eier

Zopf: 1kg Zopf-/oder Weissmehl, 1EL Satz, 1 EL Zucker, 150g Kochbutter, 3 dl kalte Milch, 3 dl kaltes Wasser, 1/2-1 Hefewürfel, je weniger Hefe, desto längere Ruhezeiten.
Rösti: 1 Tag davor Kartoffel schwellen und salzen. Am Morgen Raffeln. In der Pfadi braten 1x wenden.
Cêpes Rezept für 12 Stück: 100g Mehl, 2 Prisen Salz, 1,5 dl Milch, 3 frische Eier, 30g Butter - 30 Minuten ruhen lassen (Tip Top 252)