

Brunch Zmorge

von Oliver Roos

Mengen für 115 Personen

17.3 kg Brot	Diverse Brotsorten, evt. Zopf.
2.88 kg Butter	für Brotaufstrich
1.73 kg Konfitüre	für Brotaufstrich
1.15 kg Nutella	für Brotaufstrich
115 Stück Eier	Rührei Mit etwas Milch in eine Schüssel aufschlagen mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken mit Schwingbesen mischen In einer Bratpfanne rührbraten
9.2 kg Specktranchen	2-3 Specktranchen pro Person in Bratpfanne knusprig braten
5.75 kg Aufschnitt	Diverser Aufschnitt (Salami, Schinken, Lyoner, Aufschnitt-Mix)
11.5 kg Joghurt	Joghurt nach Belieben
6.9 kg Beeren (gefroren)	Mit Yoghurt mischen
6.9 kg Knuspermüesli	Müeslimischung mit Joghurt/Beeren mischen, fertig
2.3 kg Schoggipulver (OVO)	
23 Liter Orangensaft	ca. 2dl Orangensaft pro Person
23 Liter Milch	
2.3 kg Bergkäse	
1.15 kg Greyerzer	