

Brunch Zmorge

von Oliver Roos

Mengen für 50 Personen

| | |
|----------------------------|---|
| 7.5 kg Brot | Diverse Brotsorten, evt. Zopf. |
| 1.25 kg Butter | für Brotaufstrich |
| 750 g Konfitüre | für Brotaufstrich |
| 500 g Nutella | für Brotaufstrich |
| 50 Stück Eier | Rührei Mit etwas Milch in eine Schüssel aufschlagen mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken mit Schwingbesen mischen In einer Bratpfanne rührbraten |
| 4 kg Specktranchen | 2-3 Specktranchen pro Person in Bratpfanne knusprig braten |
| 2.5 kg Aufschnitt | Diverser Aufschnitt (Salami, Schinken, Lyoner, Aufschnitt-Mix) |
| 5.0 kg Jogurt | Joghurt nach Belieben |
| 3 kg Beeren (gefroren) | Mit Yoghurt mischen |
| 3 kg Knuspermüesli | Müeslimischung mit Joghurt/Beeren mischen, fertig |
| 1.0 kg Schoggipulver (OVO) | |
| 10 Liter Orangensaft | ca. 2dl Orangensaft pro Person |
| 10 Liter Milch | |
| 1.0 kg Bergkäse | |
| 500 g Greyerzer | |