

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	