Brunch Zmorge Weidhof von Irene Kradolfer

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Brot	Diverse Brotsorten, evt. Zopf.
250 g Butter	für Brotaufstrich
150 g Konfitüre	für Brotaufstrich
100 g Nutella	für Brotaufstrich
250 g Camembert	verschiedene Weichkäse für Buffet
250 g Greyerzer	verschiedene Hartkäse für Buffet
200 g Aufschnitt	
200 g Schinken	
100 g Salami	
10 Stück Eier	Einkauf: 80 Stück in Detra-Pack, 60 frisch Rührei Mit etwas Milch in eine Schüssel aufschlagen mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken mit Schwingbesen mischen In einer Bratpfanne rührbraten
1.5 kg Fertigrösti	
77 g Butter	Um Rührei und Rösti zu braten
500 g Specktranchen	2-3 Specktranchen pro Person in Bratpfanne knusprig braten
750 g Jogurt	Joghurt nach Belieben zum Aufstellen auf Buffet
500 g Knuspermüesli	Verschiedene Müesli zum Aufstellen auf Buffet
100 g Birnen	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
100 g Kiwi	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
1.0 Stück Melonen	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
100 g Äpfel	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
100 g Orangen	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
0.015 g Baumnüsse	verschiedene Nüsse zum Müesli...
200 g Schoggipulver (OVO)	
2.5 Liter Orangensaft	ca. 2.5dl Orangensaft pro Person
2.0 Liter Milch	