



# Brunch Zmorge Weidhof von Irene Kradolfer

Mengen für 130 Personen

19.5 kg Brot	Diverse Brotsorten, evt. Zopf.
3.25 kg Butter	für Brotaufstrich
1.95 kg Konfitüre	für Brotaufstrich
1.3 kg Nutella	für Brotaufstrich
3.25 kg Camembert	verschiedene Weichkäse für Buffet
3.25 kg Greyerzer	verschiedene Hartkäse für Buffet
2.6 kg Aufschnitt	
2.6 kg Schinken	
1.3 kg Salami	
130 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
19.5 kg Fertigrösti	
1.001 kg Butter	Um Rührei und Rösti zu braten
6.5 kg Specktranchen	2-3 Specktranchen pro Person in Bratpfanne knusprig braten
9.75 kg Joghurt	Joghurt nach Belieben zum Aufstellen auf Buffet
6.5 kg Knuspermüesli	Verschiedene Müesli zum Aufstellen auf Buffet
1.3 kg Birnen	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
1.3 kg Kiwi	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
13 Stück Melonen	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
1.3 kg Äpfel	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
1.3 kg Orangen	Früchte zum Aufstellen auf Buffet 500gr/10 Personen
0.195 g Baumnüsse	verschiedene Nüsse zum Müesli...
2.6 kg Schoggipulver (OVO)	
32.5 Liter Orangensaft	ca. 2.5dl Orangensaft pro Person
26 Liter Milch	