



Grillplausch mit verschiedenen Salaten

von Julia Kälin

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2498 Stück Cervelat	Menge erfragen
2498 kg Bratwurst (Schwein)	Menge erfragen
2498 Stück vegane Würstchen	Menge erfragen
2498 kg Grillkäse (Halloumi)	Menge erfragen
2498 Stück Maiskolben	Menge erfragen
1.25 kg Ketchup	500 ml = 1 Tube
2.5 Tube(265g) Mayonnaise	
500 g Senf	200 g = 1 Tube
5.0 Stück Baguette	Ab hier Knoblibaguette
1.88 kg Butter	Ungekühlt. Vermengen mit kleingehackten Kräutern und Knoblauch und abschmecken
0.0725 g Petersilie, frische	
0.0725 g Schnittlauch	
75 g Knoblauchzehen	Entpricht ca. 10 Knoblauchzehen, sprich 1 Zehe/Person
2.625 kg Kartoffeln	Grosse (ca. 150 g), möglichst gleichgrosse Kartoffeln in Alufolie einwickeln und in die Glut schmeissen. Nach ca. 20 Minuten gut. Normalempfehlung 2 Kartoffeln/Person, halbiert wegen anderer Beilagen und angenommen, dass nur 7/10 Menschen eine nehmen
5.0 kg Tomaten	Ab hier Tomate-Mozzarella-Salat. Alles schnippschnapp ine Schüssle, abschmecke und gut.
1.58 kg Mozzarella	
125 g Basilikum	
2 dl Balsamico-Essig	
5.75 dl Olivenöl	
3.3 kg Rüebli	Ab hier Rüebli-salat. Rüebli raffle, Dressing mit auem ungerhaub amische, drüber, abschmecke und gut.
50 g Senf	
1.33 Liter Orangensaft	
3.25 dl Rahm	Vegan?
300 g Nature Joghurt	Vegan?