Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 40 Personen

8.0 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
1.2 kg Tilsiter	
1.2 kg Greyerzer	
800 g Emmentaler	
1.2 kg Tomaten	
800 g Essiggurken	
800 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
1.0 kg Quark	
1.0 kg Nature Joghurt	
120 g Schnittlauch	
120 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.