Sandwichbuffet (winter) von Raphael Meng

Mengen für 40 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019_SUKA_01/suesskartoffel-gemuese-sandwiches/?collection=97287&index=13
Gewürze: Salz, Pfeffer

6.0 kg Brot	
4.0 g Coupe Dänemark Sauce	1 Tube Gemüsepaste also vegetarisches Leberpain
800 g Bergkäse	mit Rüstmesser auf Brettlein bereitstellen
800 g Frischkäse	gewürzt und eventuell mit Kräutern bereitstellen
4.0 g Coupe Dänemark Sauce	Radieschen ein Bund, in Scheiben geschnitten
800 g Randen	schälen, in Scheiben schneiden (Raffel, Sparschäler, Messer)
800 g Zwiebel	in Ringe schneiden
1.2 kg Essiggurken	in Scheiben geschnitten der mit dem Rüstmesser auf einem Schneidebrett
800 g Rüebli	in Scheiben oder geraffelt in Zitronensaft und Gewürzen einlegen
800 g Spinat	waschen und bereitstellen
800 g Birnen	Ganz oder in Scheiben geschnitten bereitstellen

Alle Zutaten bereit legen und Brot vorgeschnitten daneben.