

[Allgemein](#) - [Helferplanung](#) - [Oeffentlichkeitsarbeit](#) - [Location](#) - [Catering](#) - [Infrastruktur](#) - [Aktivitaeten](#) - [Zeitplan](#) - [OLD](#)

# LUG-Camp 2010 - Catering

## Getränke

- Idee: Spalter, Gutmann (wg Vertrag) UND Flens

## Wielander

| Getränke                | Liter | Fl | Preis    |
|-------------------------|-------|----|----------|
| Noname Wasser           | 0,7   | 12 | 2,29     |
| Pyraser Wasser          | 0,5   | 20 | 4,29     |
| Pyraser Spezi/Limo/Cola | 0,5   | 20 | 5,79     |
| Pyraser Saftschorlen    | 0,5   | 20 | 8,79     |
| Pyraser Bier            | 0,5   | 20 | 12,79    |
| Gutmann Weizen          | 0,5   | 20 | 13,99    |
| Spalter Bier            | 0,5   | 20 | ca 13,49 |
| Spalter Pils            | 0,33  | 24 | ca 13,49 |
| Flensburger Hell/Dunkel | 0,33  | 20 | ca 12,00 |

- Lieferzeit Flens Dunkel > 6 Wochen
- Lieferkosten pro Anfahrt: 10 Euro
- Biertisch a 1,50 Euro
- Bierbank a 1,50 Euro
- Komplette Garnitur a 4,50 Euro

## Essen


### Warme essen

Es werden 3 warme Essen (Do,Fr,Sa) gebraucht

Donnerstag:

-  **Fix Me!** - notfalls noch mehr Grillflat

Freitag:

- Grillen (zeitlich begrenzte Flatrate)
  - tobi:  **Fix Me!** Metzgerei anfragen. Metzgerei Lutz, Gartenstr. 23, 91154 Roth, 09171/892280 - Schätzung liegt bei 5-6 Euro pro Person

Samstag:

- Käsespätzle (sicher, Allgäuer haben bereits zugesagt 😊) - auch ohne Kueche machbar

## Weyh

- Wird eingeschweißt (Stückzahlen nach Wunsch) geliefert.
- Bratwurst Fränkisch: 9,90 Euro/kg
- Mariniertes Halssteak: 10,50 Euro/kg


## Landmetzgerei Brechtelsbauer

Ansprechpartner Thomas Brechtelsbauer, (Kontakt: hilti) Gmünder Weg 4, 91166 Georgensgmünd, Tel.: 09172 6 88 51


- Wird eingeschweißt (Stückzahlen nach Wunsch) geliefert.
- Bratwurst Fränkisch: 6,70 Euro/kg (0,67 Euro/St.)
- Mariniertes Halssteak: 8,00 Euro/kg

Preise sind aber auch noch verhandelbar! (Freundschaftspreis)



## Frühstück






- z.B. ähnlich zu 2009: Wurst, Käse, Nutella, Marmelade
- bigboss:  **Fix Me!** Sandra und Flensburger anschreiben und nach Verbrauchszahlen befragen.

## Flatrates


- DONE Kaffee, Tee, Milch, Kakao
  - bigboss:  **Fix Me!** die zwei Meck-Kaffeemaschinen klären
- DONE Brot, Wurst, Kaese ganztags
- DONE Wasserflat
  - wenn es heiß ist

## Hardware

- hilti:  **Fix Me!** Sackkarre
-  **Fix Me!** : kleiner Kühlschrank neben den Grill?

-  **Fix Me!** : Der Grill
  - hilti:  **Fix Me!** kann evtl Gas-Grill organisieren
  - bigboss:  **Fix Me!** Grill von Jo
- TSV: Gläser sind genügend vorhanden
- TSV: Geschirr (Teller und Tassen sind ca  **Fix Me!** Stück vorhanden)
- JUZE: Geschirr ausleihen
-  **Fix Me!** : Kühlschränke prüfen

## Sonstiges

- Bar am Partyabend (mit Jacky-Cola, Wodka-Orange/Energie) Bessert die Kasse auf und macht Laune!
  - Ein Getränk aussuchen (Jackie-Tux?) und in Balloon füllen
  - In kleinen Plastikbechern ausschenken
  - Nicht unbeaufsichtigt
  -  **Fix Me!** : kann kurzfristig geplant werden (1 monat vorher?)
- Bier in Fässern, Gläser → Wenn Sponsor, dann in Eigenregie

From:

<http://vvv.lusc.de/dokuwiki/> - LUSC

Permanent link:

<http://vvv.lusc.de/dokuwiki/camp/catering?rev=1264755706>

Last update: **2010/04/03 10:16**

