




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

LUG-Camp 2010 - Catering

TODO

- Wielander Grill anfragen  **Fix Me!**
- Wielander Getränke Bestellen  **Fix Me!**
- Bäcker suchen  **Fix Me!**
- Preisvergleiche/Produktinfos (Lidl/Metro/Gemüsehändler/Metzger)
 - Preise Lidl/Metro/Kleinladen
 - geschnittene Zwiebeln
 - gewürfelter Speck
 - Paprikasteigen

Getränke

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

Wielander

Getränke	Liter	Fl	Preis	Bestellen
Noname Wasser	0,7	12	2,29	-
Aldi Wasser	0,5	6	0,65	10
Pyraser Wasser	0,5	20	4,29	10
Pyraser Spezi/Limo/Cola	0,5	20	5,79	5
Pyraser Saftschorlen	0,5	20	8,79	5
Pyraser Bier	0,5	20	12,79	-
Gutmann Weizen	0,5	20	13,99	5
Spalter Bier	0,5	20	ca 13,49	-
Spalter Pils	0,33	24	ca 13,49	10
Flensburger Hell	0,33	20	ca 12,00	-
Flensburger Dunkel	0,33	20	ca 12,00	20

- 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:

- Chili

Freitag:

- Grillen (zeitlich begrenzte Flatrate)
 - tobi:  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:  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=1270393150>

Last update: **2010/04/04 14:59**



