

QuickLinks: [start](#) - [zeitort](#) - [catering](#) - [infrastruktur](#) - [werbung](#) - [workshops](#)

## Essen

Bitte Vorschläge (in der Form „Gericht“ **UND** sich selbst als „Koch“) eintragen. Besonders die Kochrezepte unter [howtos](#) kann man gut für die Masse zubereiten. Neue Vorschläge werden gerne angenommen.

Tag	Gericht	Koch	Hilfskoch	Bemerkung
Fr. abend	Grillen	Balu	HILTI	
Sa. frühstück	Bamberger	Balu	ChrisMonroe09	
Sa. mittag	Chili	Balu	bigboss	
Sa. abend	Grillen	Balu	ChrisMonroe09	
So. frühstück	Weiswurstfrühstück	Balu	ChrisMonroe09	
So. mittag	Wurstgulasch	Balu	ChrisMonroe09	
So. abend		Balu	ChrisMonroe09	

## Getränke-Merker von Workshop-Weekend 2006

### Getränke

Die Getränke wurden jeweils in 0,5l Flaschen eingekauft.

Käs	Fr	Mo	Getränke-Typ
3	60	39	Pyraser Wasser, Waldquelle spritzig
1	20	6	Pyraser Zitrone
1,5	10	0+20	Pyraser Cola
1,0	10	0+10	Pyraser Cola-Mix
0,5	10	3	Pyraser Limette
0,5	10	4	Pyraser Orange
0,5	10	1	Pyraser Mandarine-Mango
1,0	10	1+10	Pyraser Blutorange
2	40	24	Pyraser Apfel-Schorle
2	40	21	Pyraser Apfel-Kirsch-Holunder Schorle
1	25	6	Krug Bräu
1	20		Gundel-Bräu - Urhell
1	20	38	Gundel-Bräu - Pilz
1	20		Gundel-Bräu - Zwickelts
1	20		Gundel-Bräu - Dunkeles Gold
2	40	12	Gutmann Weizen
0,5	10	5	Tucher Urbräu

Zurück: 2 Kästen Schorle, 1 Kasten Bier, 1,5 Kästen Wasser, 0,5 Kästen Limo Für nächste Jahr: Mehr Weizen, Anfangs Cola zum mischen.

From:

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

Permanent link:

<http://vvv.lusc.de/dokuwiki/orga/2007/slt/catering?rev=1174208734>

Last update: **2007/03/18 12:49**

