

# Workshop-Weekend 2008 - Catering

## Getränke

- Dauer: 3,5 Tage (Donnerstag abend - Sonntag abend)
- Kaffeemaschine **vorher** reinigen: Balu

## Getränke-Planer

Jeder Kasten hat 20 Flaschen a 0,5l Inhalt.

- Vorschlag: Wielander 09122/3120
- Wird geliefert am 02/10/2008 um 18:00 Uhr
- Flens Dunkel? Vorlaufzeit **bis zu 4 Wochen!**
- Getränke sind bestellt: Balu
- Vorschlag: Samstag ist Nachlieferung/Nachholung möglich!

Kästen	Getränke-Typ	Flaschen zurück
1	Pyraser Wasser, Waldquelle spritzig	
2	Pyraser Zitrone	
3	Pyraser ColaMix	
3	Pyraser Cola	
2	Pyraser Apfel-Kirsch-Holunder Schorle	
2	Pyraser Apfel Schorle	
3	Gutmann Weizen	
6	Flens Dunkel (24+0,33)	

## Essen

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

- Vorschlag: Tagsüber belegte Brötchen
- Vorschlag: Ein warmes Gericht pro Tag reicht dicke!
- Vorschlag: Am Donnerstag Grillen!?
- Sonntags gibt's Reste ;)

Tag	Gericht	Koch	Bemerkung
Do. abend	Grillen	bigboss	Fleisch/Semmeln werden organisiert
Fr. frühstück	belegte Semmeln, Müsli	Thekendienst	
Fr. mittag *		Selbstversorgung	
Fr. abend	Chili	bigboss	

Tag	Gericht	Koch	Bemerkung
Sa. frühstück	belegte Semmeln, Müsli	Thekendienst	
Sa. mittag *	Selbstversorgung		
Sa. abend	Rindsrouladen mit Kartoffelbrei und Blaukraut	RalphGL	Es gibt 15 Portionen
So. frühstück	belegte Semmeln, Müsli	Thekendienst	

- Vorschlag: Mittag ist Selbstverpflegung angesagt (Döner usw.)
- zwischendurch Grillen → Juze hat noch ca 70 Steaks vom Bürgerfest übrig.
- Im Juze sind für 60 Leute Besteck und 100 Teller zur Verfügung

## Einkauf- und Besorgungslisten

Jeden Einkauf bitte (insbesondere der Menge wegen) mit bigboss absprechen!  
Lidl ist meist billiger als Metro!!!

## Metro

- 2x25 Bratwürste
- 10l-Eimer Kartoffelsalat
- Holzkohle

## Norma/Rewe

- 2kg Kaffee

## Lidl

- 2 Becher Sahne (a 200g)
- 2 Becher Schmand oder Creme-Fresh
- 4 kg gemischtes Hackfleisch (8 Packungen a 500g)
- 12 Dose Bohnen (400g-Dosen)
- 8 Dose Mais
- 8 Dose Tomaten (ganz oder besser püriert)
- 3 Netze mit ca. 3 Paprikas (Rot/Grün/Gelb)
- 1,5-2,5 kg Zwiebeln
- 1 Knoblauch-Knolle
- 2x 50g Glas Paprika-Pulver (Rosen-Scharf)
- 1x 15g Glas Basilikum
- 1x 10g Glas Oregano
- ca 40x Twix
- ca 40x Snickers
- ca 40x Mars

- Verpackte Brühwurst
- Verpackter Käse
- 2x3 Müslipackungen
- 10l Milch
- 4kg Zucker
- Margarine

## Juze / Home

- 4 EL Mehl
- 4 TL Salz
- 4 TL Pfeffer
- 6 TL Chillisflocken (mindestens)
- ein paar \*wenige\* Tropfen Vicious Vampire oder Holy Shit (ebenfalls nach Geschmack)
- Öl zum Anbraten
- Heißluft Grillanzünder

## Am Freitag

- 8 mittlere Baguettes (Vorbestellen!!!)

## Beck

Beim Beck nachfragen ob der am Feiertag offen hat und die Sachen auch 2 Tage vorher vorbestellen!

- Baguette für Chili (Freitag) sind 10x bestellt
- Semmeln
- Der Beck hat immer jeden Tag von 08:00 Uhr ab offen bis 17:00 Uhr, die vollen drei Tage

hier die Daten : <http://derbeck.de/Locations/Location.aspx?ID=134>

## Preisliste

Das waren die Preise 2007

Getränk	Preis
Wasser	0,50
Limo	0,50
Säfte	0,75
Bier	1,00
Kaffee	0,25
Schokoriegel	0,50

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



Permanent link:  
<http://vvv.lusc.de/dokuwiki/orga/2008/10-workshopweekend/catering?rev=1222931525>

Last update: **2008/10/02 07:12**