

Checkliste – Spiessligrill



Name: _____

Datum: _____

Vorname: _____

Telefon: _____

Wohnort: _____

Fachpersonal _____

Abholung _____

Lieferung _____

Gewicht Fleisch

Rücktransport _____

Total pro Person: _____

Anzahl Personen: _____

Transportkosten _____

Fleisch Vakuumiert

Gewicht Total

- Rind _____
- Schwein _____
- Kalb _____
- Poulet _____
- Lamm _____
- Pferd _____
- Speck _____

Stk. Total

- Chipolatta _____
- kl. scharfe Würstchen _____
- kl. Apfelwürstchen _____
- kl. Bauernbratwürstchen _____
- _____
- Crevetten _____

Salatbuffet

- Grüner Salat Rübelsalat
- Bunter Mischsalat Gurkensalat
- Maissalat mexican Rettichsalat
- Tomaten-Mozzarella Kartoffelsalat
- Sellerisalat (Waldorf) Hörnlisalat
- Randensalat mit Apfel Reissalat
- Kabissalat mit Speck Bohnensalat

Salatsauce: Französisch Italien

Zusätze: Croûton, gehackte Eier, Zwiebeln

Kartoffelgratin _____

Brot _____

Brotkorb

Brotmesser + Brotbrett

Glasschüsseln _____

Salatschöpfbesteck _____

Ausgiesser _____

Kisten blau _____

Einweg Schüsseln klein _____

Einweg Schüsseln gross _____

Gemüse

- Peperoni _____
- Zucchini _____
- Zwiebeln _____
- Maiskolben _____
- Grillkäse natur _____
- Grillkäse scharf _____

Saucen

- Curry _____
- Knobli _____
- BBQ _____
- Kräuterbutter _____
- _____

Grill

- _____ Spiessligrill
- _____ Spiesse
- _____ Holzkohle (Sack à 10kg)
- Handschuhe Anzünder
- Kohletaue Schoreisen
- Schüfeli & Bäseli

Getränke

Verbrauch

- Mineral mit _____
- Mineral ohne _____
- Cola _____
- Shorley _____
- Rivella _____
- Bier _____
- Saft ohne Alkohol _____
- Weisswein _____
- Rotwein _____
- _____
- Kaffee** _____
- Dessert** _____

Geschirr _____

Kühlwagen klein / gross