

Team Luzerner Kantonsspital Luzern the food doctors!

 **luzerner kantonsspital**
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

SWISS 
SVG-TROPHY



Inhaltsverzeichnis

Vorspeise.....	4	Anhang.....	23
Spargelfillini Spargelsalat.....	5	Kalkulation	23
Confiertes Lachsforellenfilet lauwarmer Beluga-Linsen	6	Inhaltsstoffe	34
Sauerampfercappuccino.....	7	Dank an die Sponsoren und Mitwirkenden	35
Ciabatta-Chip mit Kressesalat.....	8		
Hauptgang.....	10		
Rinds Flankensteak Kalbs Zupffleisch	11		
Silberzwiebeln-Backpflaumen-Relish Portweinjus	12		
Karottenpüree Eiszapfen Lauch.....	13		
Kartoffelstock mit Bärlauch Randen Bärlauchöl.....	14		
Dessert.....	16		
Clafoutis mit Erdbeeren.....	17		
Schoko Sesam Tuille	18		
Pliable Canache Weisses Schokoladenmousse.....	19		
Zuckergarnitur	20		
Dulce de Leche Sauerrahm-Kaffir-Kokos-Eis.....	21		
Dry Caramel Erdbeeren	22		

Vorspeise

Confierte Forelle

Im Zitronenöl confierte Forelle
lauwarmer Beluga-Linsensalat

Spargelsymphonie

Weiss grünes Spargelfillini
Spargelsalat

Sauerampfercappuccino

Sauerampfersuppe mit Milchschaum
Ciabatta | Kresse



Allergene: Sellerie, Milch- Milchprodukte, Weizen, Fisch, Sulfite

Spargelfillini | Spargelsalat

Zutaten

Spargelfillini

600 g	Qimiq
250 g	Spargelpüree
450 g	Spargelfond
550 g	Saucenhalbrahm
5.4 g	Gellan
1 x	Salz

Spargelsalat

1400 g	Spargeln
30 g	Olivenöl
20 g	Weisser Balsamico

Garnituren

2500 g	blond Orangen
1 x	Kresse Sakura Mix
80 x	Boretschblüten

Vorbereitung:

- Spargeln im Thermomix 20 Minuten bei 110°C weich garen
anschliessend durch das Haarsieb streichen und auskühlen

Zubereitung:

- Spargelfond mit Saucenhalbrahm und Gellan aufkochen, in die Fillini Röhren füllen, anziehen lassen. Anschliessend das Mittelstück herausziehen
- Qimiq aufschlagen und mit dem vorbereiteten Spargelpüree mischen, abschmecken und in die Fillinirollen füllen

Vorbereitung:

- Spargelspitzen abschneiden und halbieren, den Rest der Spargeln schräg in feine Scheiben schneiden

Zubereitung:

- Spargelrauten und Spargelspitzen weich garen
- Mischen mit Olivenöl und Balsamico

Vorbereitung:

- Orangen filetieren



Confiertes Lachsforellenfilet | lauwarme Beluga-Linsen

Zutaten

Confirte Forelle

- 2000 g Lachsforelle filetiert
- 480 g Olivenöl
- 2 st. Limonen für Zeste
- 1 x Limonensalz

Zubereitung:

- Lachsforelle portionieren und mit dem Limonenöl vakuumieren
- im Wasserbad bei 40 - 42°C, 30 Minuten Garen
- Aus dem Vakuumsack nehmen, abtupfen und mit Limonensalz würzen

Meerrettichschaum

- 200 g Vollrahm
- 50 g Milchdrink
- 100 g Creme Fraiche
- 20 g Meerrettichpaste
- 1 x Salz

Zubereitung:

- alle Zutaten mischen und in den Rahmbläser füllen
- kühlen
- vor dem Anrichten begasen und gut schütteln

Linsensalat

- 400 g Linsen schwarz
- 320 g Peperoni
- 1 x Limonenöl
- 1 x Weisser Balsamico
- 1 x Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Peperoni in kleine Würfel schneiden
- Linsen weich garen
- Limonenöl in einer Pfanne erwärmen, Peperoni kurz dünsten
- Linsen begeben, mit dem weissen Balsamico, Salz und Pfeffer würzen



Sauerampfercappuccino

Zutaten

Sauerampfersuppe

- 50 g Rapsöl
- 240 g Knollensellerie
- 120 g Lauch
- 240 g Kartoffeln
- 100 g Blumenkohl
- 100 g Weismehl
- 90 g Hühnerbouillon Paste
- 4000 g Wasser
- 960 g Saucenhalbrahm
- 300 g Sauerampferbutter
- 160 g Lauchbrunoise TK

Milchschaum

- 500 g Vollmilch
- 1 g Pektin
- 1 x Salz

Vorbereitung:

- Gemüse in kleine Würfel schneiden
- Sauerampfer blanchieren, mit Butter mischen, einfrieren
- durch Paco – Jet lassen

Zubereitung:

- alles Gemüse im Rapsöl gut andünsten
- mehlieren und weiterdünsten
- mit Wasser auffüllen, Geflügelpaste begeben und alles weichsieden
- Saucenrahm begeben, pürieren und passieren
- vor dem Service nochmals Aufmixen und Sauerampferbutter dazugeben
- Lauchbrunoise blanchieren und als Einlage in die Suppe geben

Zubereitung:

- Milch, Pektin und Salz mischen
- erwärmen und aufschäumen
- Schaum zum Servieren in einen Spritzsack füllen



Ciabatta-Chip mit Kressesalat

Zutaten

Ciabatta-Chip

- 160 g Ciabatta Vollkorn TK
- 40 g Olivenöl
- 5 g Salz
- 70 g Kressemix
- 1 x Olivenöl & weisser Balsamico

Vorbereitung:

- Ciabatta auf der Aufschnittmaschine sehr dünn aufschneiden
- Kresse schneiden und mischen

Zubereitung:

- Ciabatta scheiben mit Olivenöl beträufeln und Salzen
- in einer gebogenen form trocknen
- Kressemix mit Olivenöl und Balsamico mischen
- Salat auf das Ciabatta-Chip anrichten



Hauptgang

Traum aus Kalb und Rind

Kalbs Zupffleisch | Rinds Flankensteak

Silberzwiebel-Backpflaumen-Relish | Portweinjus

Variationen vom Gemüse

Karottenpüree | mini Lauch | mini Randen | Eiszapfen

Kartoffel meets Bärlauch

Bärlauch-Kartoffelstock



Allergene: Sellerie, Milch- Milchproducte, Sulfite

Rinds Flankensteak | Kalbs Zupffleisch

Zutaten:

Rinds Flankensteak

- 3200 g Rind Flankensteak
- 5000 g Geräuchtes Olivenöl
- 1 x Salz und Pfeffer

Kalbs Zupffleisch

- 5600 g Kalbsschulterfilet
- 100 g Rapsöl high oelic
- 240 g Karotten
- 240 g Sellerie
- 240 g Lauch
- 240 g Zwiebeln
- 160 g Tomatenpüree
- 800 g Rotwein
- 8000 g Kalbsfond
- 1 x Fleischgewürzmischung

Vorbereitung:

- Flankensteak parieren
- mit dem geräuchten Öl vakuumieren

Zubereitung:

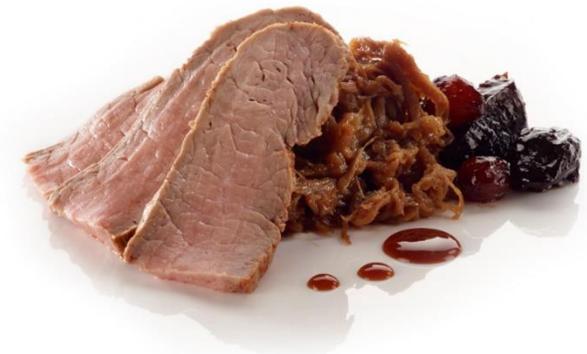
- Flankensteak bei 53°C, 3 Stunden im Hold-o-mat garen
- herausnehmen, abtrocknen und sehr heiss anbraten
- Würzen mit Rauchöl bepinseln

Vorbereitung

- Gemüse in ein Mirepoix schneiden

Zubereitung

- Kalbsschulterfilet würzen und allseitig anbraten
- Fleisch herausnehmen, überschüssiges Öl abgiessen
- Mirepoix anrösten, tomatieren, ablöschen mit Rotwein reduzieren lassen, Fleisch begeben und mit Fond auffüllen
- im Drucksteamer ca. 1.5 – 2 Stunden schmoren
- Sauce passieren und für den Portweinjus weiterverwenden
- fertige Sauce mit gezupfter Kalbsschulter mischen
- vor dem Service nochmals erhitzen



Silberzwiebeln-Backpflaumen-Relish | Portweinjus

Zutaten

Silberzwiebel-Backpflaumen-Relish

- 240 g Perlzwiebeln TK
- 240 g Pflaumen gedörrt
- 800 g Zucker
- 800 g Portwein
- 400 g Rotwein
- 480 g Balsamico Essig

Vorbereitung:

- Gedörrte Pflaumen halbieren

Zubereitung:

- Zucker karamellisieren,
- Silberzwiebeln und Pflaumen beigen
- mit Balsamico ablöschen
- Flüssigkeit reduzieren lassen
- Auffüllen mit Portwein und Rotwein
- nochmals alles stark reduzieren

Portweinjus

- 4800 g Kalbsjus
- 240 g Rotwein
- 320 g Portwein
- 80 g Maizena Express hell

Vorbereitung:

- Kalbsjus vom Zupffleisch verwenden

Zubereitung:

- Kalbsjus auf die gewünschte Menge reduzieren
- Portwein und Rotwein begeben
- zur gewünschten Konsistenz abbinden



Karottenpüree | Eiszapfen | Lauch

Zutaten

Karottenpüree

- 1600 g Karotten
- 160 g Zwiebeln
- 80 g Knoblauch
- 80 g Gemüsebouillonpaste
- 800 g Wasser
- 400 g Kartoffeln
- 1 x Vollmilch

Eiszapfen | mini Lauch

- 1200 g Eiszapfen
- 640 g mini Lauch
- 20 g Kochbutter
- 1 x Salz

Garnitur 1

- 240 g Quinoa
- 1 x Öl zum Frittieren
- 1 x Rauchsatz

Vorbereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Kartoffeln in Würfel schneiden

Zubereitung:

- Alles zusammen Weichgaren,
- durch Passevite drehen
- mit Milch vermengen und abschmecken

Vorbereitung:

- Eiszapfen und mini Lauch rüsten

Zubereitung:

- Eiszapfen und mini Lauch im Salzwasser weich garen
Abschrecken und kühlstellen, Eiszapfen halbieren
- vor dem Service im Butter schwenken und abschmecken

Zubereitung:

- Quinoa aufkochen und quellen lassen,
- im heissen Öl frittieren
- mit Rauchsatz würzen



Kartoffelstock mit Bärlauch | Randen | Bärlauchöl

Zutaten

Bärlauch Kartoffelstock

4000 g	Kartoffeln
800 g	Milch
200 g	Kochbutter
240 g	Bärlauch gehackt TK
120 g	Olivenöl
160 g	geriebener Käse
9 g	Salz
1 x	Salz, Muskat

Mini Rande

560 g	mini Randen
10 g	Kochbutter
1 x	Salz

Garnitur 2 & 3

160 g	Olivenöl
20 g	Bärlauch
40 g	Affilla Kresse

Vorbereitung:

- Aus dem Olivenöl, Bärlauch und geriebener Käse ein Pesto herstellen

Zubereitung:

- Kartoffeln weich dämpfen und passieren
- mit der Milch und dem Butter mischen, abschmecken
- vor dem Service Bärlauchpesto unterziehen

Vorbereitung:

- Randen rüsten

Zubereitung:

- Randen im Salzwasser weich garen Abschrecken und kühlstellen
- vor dem Service im Butter schwenken und abschmecken

Zubereitung:

- Olivenöl mit Bärlauch mischen | Kresse roh als Garnitur



Dessert

Clafoutis mit Erdbeeren

Lauwarmes Erdbeerküchlein

Schokolade weiss und dunkel

Pliable Canache | Weisses Schokoladenmousse

Eis auf Dulce de Leche

Sauerrahm-Kaffir-Kokos Eis | Dulce de Leche

Caramel und Erdbeeren

Dry Caramel | marinierte Erdbeeren | Erdbeersauce



Allergene: Milch- Milchproducte, Eier, Weizen, Sesam

Clafoutis mit Erdbeeren

Zutaten

Clafoutis

400 g	Vollei
480 g	Eigelb
800 g	Zucker
800 g	Weissmehl
800 g	Crème Fraîche
10 g	Tonkabohnen
400 g	Erdbeeren
160 g	Puderschnee

Erdbeergelee für Kern

620 g	Erdbeeren
70 g	Zucker
70 g	Wasser
4 g	Gellan

Vorbereitung:

- Erdbeeren in kleine Würfel schneiden

Zubereitung:

- Vollei, Eigelb und Zucker schaumig schlagen
- Crème fraîche begeben
- Mehl unterziehen
- Tonkabohne begeben
- Backformen zu 1/3 füllen
- Erdbeer Gelee in die Mitte platzieren
- restliche Masse obenauf verteilen
- mit den Erdbeerwürfel bestreuen
- bei 180°C, 10 Minuten Backen

Zubereitung:

- 70g Erdbeeren in Brunoise schneiden und in Formen abfüllen
- 550 g Erdbeeren, Zucker und Wasser zusammen mixen
- durch ein feines Sieb Passieren
- mit Gellan mischen und kurz aufkochen
- zu den Brunoise in die Formen giessen und kalt stellen

Vor dem Service mit Puderschnee bestreuen



Schoko Sesam Tuille

Zutaten

Schoko-Sesam Tuille

300 g	Staubzucker
40 g	Kakaopulver
3 g	Pektin
120 g	Kochbutter
100 g	Glukose
160 g	Wasser
30 g	Sesam

Vorbereitung:

- Staubzucker, Kakaopulver und Pektin zusammen sieben

Zubereitung:

- Butter und Glukose schmelzen
- Wasser begeben und auf 106°C erhitzen
- vom Herd nehmen Staubzucker, Kakaopulver und Pektin begeben gut vermischen
- zwischen zwei Backpapier auf 1mm auswallen und einfrieren
- oberes Backpapier ablösen und mit Sesam bestreuen
- bei 180°C, ca. 7 Minuten backen

Kurz vor dem Service brechen und in das lauwarme Clafoutis stecken



Pliable Canache | Weisses Schokoladenmousse

Zutaten

Pliable Canache

420 g	Couverture Noire 72%
4 g	Gelantine
50 g	Wasser
4 g	Agar Agar
50 g	Glukose
900 g	Vollrahm
2 g	Salz

Weisses Schokoladenmousse

200 g	Couverture weiss
40 g	Milch
4 g	Gelatine
80 g	Eigelb
40 g	Zucker
300 g	Vollrahm
20 g	Pfefferminze

Vorbereitung:

- Couverture fein hacken

Zubereitung:

- Wasser und Agar Agar zusammen aufkochen
- Gelatine und Glukose begeben und nochmals aufkochen
- Rahm und Salz dazugeben und aufkochen
- die heisse Masse über die Couverture giessen, alles vermischen bis die Couverture geschmolzen ist
- in gewünschte Formen abfüllen
- im Tiefkühler kurz anfrieren, damit sie sich besser auslösen

Zubereitung:

- Couverture schmelzen
- Gelatine in der Milch auflösen
- Eigelb und Zucker schaumig schlagen
- Couverture zum Eischaum geben
- Milch dazugiessen
- Schlagrahm unterheben
- Auf die Canache spritzen, mit Minze garnieren



Zuckergarnitur

Zutaten

Zuckergarnitur

- 800 g Isomalt
- 3 g Bergamotte Aroma
- 2 g Lebensmittelfarbe
Pulver shiny green

Zubereitung:

- Isomalt langsam schmelzen
- Bergamotte Aroma und Farbe begeben
- auf eine Silpat Matte verteilen
- mit einer zweiten Silpat Matte belegen
- 220°C, ca. 5 Minuten backen
- Auskühlen lassen
- brechen und in das Schokoladenmousse stecken



Dulce de Leche | Sauerrahm-Kaffir-Kokos-Eis

Zutaten

Dulce de Leche

- 600 g Vollrahm
- 900 g Milch
- 750 g Zucker

Zubereitung:

- alle Zutaten zusammen ca. 45 Minuten kochen
- bis es karamellisiert und die gewünschte Dicke hat

Sauerrahm Kaffir-Kokos-Eis

- 300 g Milch
- 120 g Vollrahm
- 5 g Kaffir
- 120 g Zucker
- 60 g Eigelb
- 300 g Creme Fraiche
- 8 g Gelatine
- 70 g Kokosmilch

Zubereitung:

- Milch, Rahm Kokosmilch und Kaffirblätter aufkochen
- Eigelb und Zucker mischen
- heisse Milch dazu giessen
- zur Rose kochen, passieren
- Creme Fraiche darunter mischen
- Einfrieren
- gefroren in Formen abfüllen und nochmals richtig durchfrieren



Dry Caramel | Erdbeeren

Zutaten

Dry Caramel

- 300 g Zucker
- 280 g Glukose
- 400 g Vollrahm
- 80 g Kochbutter
- 525 g Malto Dextrin

Zubereitung:

- Zucker, Glukose, Rahm und Butter auf 110°C erhitzen
- auf Backpapier auskühlen lassen
- 210 Gramm der Karamellmasse mit 65 Gramm Malto Dextrin im Thermomix kurz mischen

Erdbeersauce

- 500 g Erdbeeren
- 80 g Staubzucker
- 20 g Zitronensaft
- 15 g Kaltes Verdickungsmittel

Zubereitung:

- alle Zutaten Mixen
- 80 Gramm für die Erdbeeren zur Seite stellen der Rest in eine Spritzflasche füllen

Marinierte Erdbeeren

- 640 g Erdbeeren
- 80 g Erdbeersauce

Vorbereitung:

- Erdbeeren vierteln

Zubereitung:

- Erdbeeren mit der Erdbeersauce mischen



Anhang

Kalkulation

Vorspeise

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Spargelfillini					
Qimiq	CHF	9.98 kg	600 g	CHF	5.988
Spargelpüree	CHF	9.1 kg	250 g	CHF	2.275
Spargelfond	CHF	2 kg	450 g	CHF	0.9
Saucenhalbrahm	CHF	5.81 kg	550 g	CHF	3.1955
Gellan	CHF	185 kg	5.4 g	CHF	0.999
Salz	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Total Fillini				CHF	13.3575
Spargelsalat					
Spargeln	CHF	9.1 kg	1400 g	CHF	12.74
Olivenöl	CHF	18 kg	30 g	CHF	0.54
Weisser Balsamico	CHF	17.2 kg	20 g	CHF	0.344
Total Spargelsalat				CHF	13.624
Garnituren					
blond Orangen *	CHF	2.5 kg	420 g	CHF	1.05
Kresse Sakura Mix	CHF	42 kg	10 g	CHF	0.42
Boretschblüten	CHF	250 kg	5 g	CHF	1.25
Total Garnituren				CHF	2.72

* sind Filets gerechnet essbarer Anteil

Vorspeise

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Confirte Forelle					
Lachsforelle filetiert	CHF	21.9 kg	2000 g	CHF	43.8
Olivenöl*	CHF	1.7 kg	480 g	CHF	0.816
Limonen (Zeste)	CHF	2.95 kg	2 g	CHF	0.0059
Limonensalz	CHF	2.32 kg	20 g	CHF	0.0464
Vollrahm	CHF	4.4 kg	200 g	CHF	0.88
Milchdrink	CHF	1.11 kg	50 g	CHF	0.0555
Creme Fraiche	CHF	6.62 kg	100 g	CHF	0.662
Meerrettichpaste	CHF	4.4 kg	20 g	CHF	0.088
Salz	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Total Fisch				CHF	46.3538

* Olivenöl wird nur zu 1/10 berechnet da das Öl wiederverwendbar ist

Linsensalat

Linsen schwarz	CHF	1.32 kg	400 g	CHF	0.528
Peperoni	CHF	1.99 kg	500 g	CHF	0.995
Limonenöl	CHF	18 kg	20 g	CHF	0.36
Weisser Balsamico	CHF	17.2 kg	20 g	CHF	0.344
Salz und Pfeffer	CHF	1 kg	1 x	CHF	0.2
Total Linsensalat				CHF	2.427

Vorspeise

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Sauerampfersuppe					
Rapsöl	CHF	3 kg	50 g	CHF	0.15
Knollensellerie	CHF	1.2 kg	240 g	CHF	0.288
Lauch	CHF	1.95 kg	120 g	CHF	0.234
Kartoffeln	CHF	1.2 kg	240 g	CHF	0.288
Blumenkohl	CHF	1.7 kg	100 g	CHF	0.170
Weissmehl	CHF	1.08 kg	100 g	CHF	0.108
Hühnerbouillon Paste	CHF	13.71 kg	90 g	CHF	1.212
Wasser	CHF	0 kg	4000 g	CHF	0
Saucenhalbrahm	CHF	5.81 kg	960 g	CHF	5.576
Sauerampferbutter	CHF	25.33 kg	300 g	CHF	7.6
Vollmilch	CHF	1.11 kg	500 g	CHF	0.555
Pektin	CHF	97 kg	1 g	CHF	0.097
Salz	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Total Sauerampfersuppe				CHF	16.278
Ciabatta-Chip					
Ciabatta Vollkorn TK	CHF	7.9 kg	160 g	CHF	1.264
Olivenöl	CHF	18 kg	40 g	CHF	0.72
Salz	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Kressemix	CHF	42 kg	70 g	CHF	2.94
Olivenöl & weisser Balsamico	CHF	18 kg	20 g	CHF	0.36
Total Ciabatta-Chip				CHF	5.284
Total Vorspeise				CHF	<u>100.05</u>

Hauptspeise

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Rindsflankensteak					
Rindsflankensteak	CHF	44 kg	3200 g	CHF	140.8
Olivenöl*	CHF	9 kg	50 g	CHF	0.45
Salz und Pfeffer	CHF	1 kg	1 x	CHF	0.2
Total Rindsflankensteak	CHF			CHF	141.45
*Olivenöl kann wiederverwendet werden					
Kalbs Zupffleisch					
Kalbschulterfilet	CHF	22.5 kg	5600 g	CHF	126
Rapsöl high oelic	CHF	3 kg	100 g	CHF	0.3
Karotten	CHF	1.49 kg	240 g	CHF	0.3576
Knollensellerie	CHF	1.2 kg	240 g	CHF	0.288
Lauch	CHF	1.95 kg	240 g	CHF	0.468
Zwiebeln	CHF	1.74 kg	240 g	CHF	0.4176
Tomatenpüree	CHF	2.52 kg	160 g	CHF	0.4032
Rotwein	CHF	2.34 kg	800 g	CHF	1.872
Kalbsfond	CHF	12 kg	8000 g	CHF	96
Fleischgewürz	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Total Kalbs Zupffleisch	CHF			CHF	226.1064

Hauptgericht

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Silberzwiebel-Backpflaumen-Relish					
Perlwiebeln TK	CHF	4.55 kg	240 g	CHF	1.092
Pflaumen gedörrt	CHF	6.8 kg	240 g	CHF	1.632
Zucker	CHF	1.07 kg	800 g	CHF	0.856
Portwein	CHF	12.33 kg	800 g	CHF	9.864
Rotwein	CHF	2.34 kg	400 g	CHF	0.936
Balsamico Essig	CHF	17.2 kg	480 g	CHF	8.256
Total Silberzwiebel-Backpflaumen-Relish	CHF			CHF	22.636
Portweinjus					
Kalbsjus*	CHF	0 kg	4800 g	CHF	0
Rotwein	CHF	2.34 kg	240 g	CHF	0.5616
Portwein	CHF	12.33 kg	320 g	CHF	3.9456
Meizena Express hell	CHF	11.94 kg	80 g	CHF	0.9552
Total Portweinjus	CHF			CHF	5.4624
* Wird nicht berechnet da beim Kalbs Zupffleisch schon gerechnet					
Karottenpüree					
Karotten	CHF	1.49 kg	1600 g	CHF	2.384
Zwiebeln	CHF	1.74 kg	160 g	CHF	0.2784
Knoblauch	CHF	2.5 kg	80 g	CHF	0.2
Gemüsebouillonpaste	CHF	13.2 kg	80 g	CHF	1.056
Wasser	CHF	0 kg	800 g	CHF	0
Kartoffeln	CHF	1.2 kg	400 g	CHF	0.48
Vollmilch	CHF	1.11 kg	50 g	CHF	0.0555
Total Karottenpüree	CHF			CHF	4.4539

Hauptgericht

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Eiszapfen mini Lauch					
Eiszapfen	CHF	31 kg	1200 g	CHF	37.2
mini Lauch	CHF	38.5 kg	640 g	CHF	24.64
Kochbutter	CHF	10.03 kg	20 g	CHF	0.2006
Salz	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Total Eiszapfen, mini Lauch				CHF	62.0406
Garnitur 1					
Quinoa	CHF	1.7 kg	240 g	CHF	0.408
Öl zum Frittieren	CHF	20 kg	1 x	CHF	0.2
Rauchsatz	CHF	5 kg	1 g	CHF	0.005
Total Eiszapfen, mini Lauch				CHF	0.613
Bärlauch Kartoffelstock					
Kartoffeln	CHF	1.2 kg	4000 g	CHF	4.8
Milch	CHF	1.11 kg	800 g	CHF	0.888
Kochbutter	CHF	10.03 kg	200 g	CHF	2.006
Bärlauch gehackt TK	CHF	20.2 kg	240 g	CHF	4.848
Olivenöl	CHF	18 kg	120 g	CHF	2.16
geriebener Käse	CHF	12.19 kg	160 g	CHF	1.9504
Salz	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Salz, Muskat	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Total Bärlauch Kartoffelstock				CHF	16.6524

Hauptgericht

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Mini Rande					
mini Randen	CHF	28 kg	560 g	CHF	15.68
Kochbutter	CHF	10.03 kg	10 g	CHF	0.1003
Salz	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Total Mini Rande				CHF	15.7803
Garnitur 2 & 3					
Olivenöl	CHF	18 kg	160 g	CHF	2.88
Bärlauch	CHF	20.2 kg	20 g	CHF	0.404
Affilla Kresse	CHF	38.8 kg	40 g	CHF	1.552
Total Garnitur 2 & 3				CHF	4.836
Total Hauptspeise				CHF	<u>500.03</u>

Dessert

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Clafoutis					
Vollei	CHF	4.8 kg	400 g	CHF	1.92
Eigelb	CHF	8.6 kg	480 g	CHF	4.128
Zucker	CHF	1.07 kg	800 g	CHF	0.856
Weissmehl	CHF	1.08 kg	800 g	CHF	0.864
Creme Fraiche	CHF	6.62 kg	800 g	CHF	5.296
Tonkabohnen	CHF	517 kg	10 g	CHF	5.17
Erdbeeren	CHF	8.6 kg	400 g	CHF	3.44
Puderschnee	CHF	2.55 kg	160 g	CHF	0.408
Total Clafoutis				CHF	22.082
Erdbeergelee für Kern					
Erdbeeren	CHF	8.6 kg	620 g	CHF	5.16
Zucker	CHF	1.07 kg	70 g	CHF	0.0749
Wasser	CHF	0 kg	70 g	CHF	0
Gellan	CHF	185 kg	4 g	CHF	0.925
Total Erdbeerkern				CHF	6.1599
Schoko-Sesam Tuille					
Staubzucker	CHF	2.55 kg	300 g	CHF	0.765
Kakaopulver	CHF	4.98 kg	40 g	CHF	0.1992
Pektin	CHF	97 kg	3 g	CHF	0.291
Kochbutter	CHF	10.03 kg	120 g	CHF	1.2036
Glukose	CHF	5.11 kg	100 g	CHF	0.511
Wasser	CHF	0 kg	160 g	CHF	0
Sesam	CHF	13 kg	30 g	CHF	0.39
Total Schoko-Sesam Tuille				CHF	3.3598

Dessert

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Pliable Canache					
Couverture Noire 72%	CHF	12.22 kg	420 g	CHF	5.1324
Gelantine	CHF	32.58 kg	4 g	CHF	0.13032
Wasser	CHF	0 kg	50 g	CHF	0
Agar Agar	CHF	330 kg	4 g	CHF	1.32
Glukose	CHF	5.11 kg	50 g	CHF	0.2555
Vollrahm	CHF	4.4 kg	900 g	CHF	3.96
Salz	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Total Pliable Canache				CHF	10.79822
Weisses Schokoladenmousse					
Couverture weiss	CHF	13.4 kg	200 g	CHF	2.68
Milch	CHF	1.11 kg	40 g	CHF	0.0444
Gelatine	CHF	32.58 kg	4 g	CHF	0.13032
Eigelb	CHF	8.6 kg	80 g	CHF	0.688
Zucker	CHF	1.07 kg	40 g	CHF	0.0428
Vollrahm	CHF	4.4 kg	300 g	CHF	1.32
Pfefferminze	CHF	29 kg	20 g	CHF	0.58
Total weisses Schokoladenmousse				CHF	5.48552
Zuckergarnitur					
Isomalt	CHF	17.6 kg	800 g	CHF	14.08
Bergamotte Aroma	CHF	45.6 kg	3 g	CHF	0.1368
Lebensmittelfarbe Pulver shiny green	CHF	28.64 kg	2 g	CHF	0.05728
Total Zuckergarnitur				CHF	14.27408

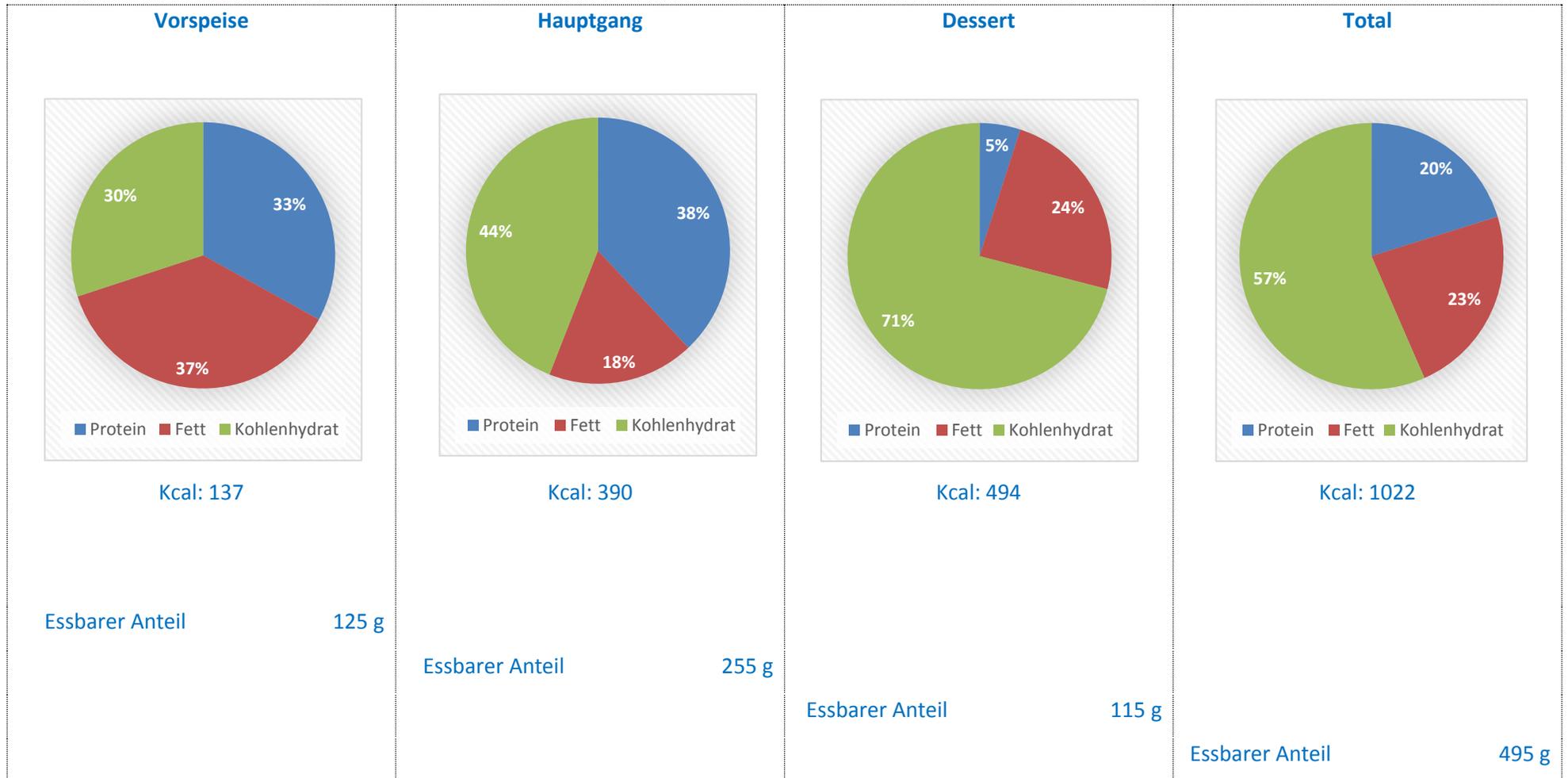
Dessert

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Dulce de Leche					
Vollrahm	CHF	4.4 kg	600 g	CHF	2.64
Milch	CHF	1.11 kg	900 g	CHF	0.999
Zucker	CHF	1.07 kg	750 g	CHF	0.8025
Total Dulce de Leche				CHF	4.4415
Sauerrahm Kaffir-Kokos-Eis					
Milch	CHF	1.11 kg	300 g	CHF	0.333
Vollrahm	CHF	4.4 kg	120 g	CHF	0.528
Kaffir	CHF	5.75 kg	5 g	CHF	0.02875
Zucker	CHF	1.07 kg	120 g	CHF	0.1284
Eigelb	CHF	8.6 kg	60 g	CHF	0.516
Creme Fraiche	CHF	6.62 kg	300 g	CHF	1.986
Gelatine	CHF	32.85 kg	8 g	CHF	0.2628
Kokosmilch	CHF	5.36 kg	70 g	CHF	0.3752
Total Kaffir-Kokos-Eis				CHF	4.15815
Dry Caramel					
Zucker	CHF	1.07 kg	300 g	CHF	0.321
Glukose	CHF	5.11 kg	280 g	CHF	1.4308
Vollrahm	CHF	4.4 kg	400 g	CHF	1.76
Kochbutter	CHF	10.03 kg	80 g	CHF	0.8024
Malto Dextrin	CHF	3.5 kg	525 g	CHF	1.8375
Total Dry Caramel				CHF	6.1517

Dessert

Lebensmittel	Einkaufspreis LUKS		Benötigte Menge	Preis für 80 Personen	
	CHF	Preis kg		CHF	Preis
Erdbeersauce					
Erdbeeren	CHF	8.6 kg	500 g	CHF	4.3
Staubzucker	CHF	2.55 kg	80 g	CHF	0.204
Zitronensaft	CHF	5 kg	20 g	CHF	0.1
Kaltes Verdickungsmittel	CHF	56.66 kg	15 g	CHF	0.8499
Total Erdbeersauce				CHF	5.4539
Marinierte Erdbeeren					
Erdbeeren	CHF	8.6 kg	640 g	CHF	5.504
Erdbeersauce*	CHF	0 kg	0 g	CHF	0
Total Erdbeersauce				CHF	5.504
* wurde schon bei der Erdbeersauce berechnet					
Total Dessert				CHF	<u>87.87</u>
Total Menü für 80 Personen				CHF	<u>687.95</u>
Total Menü für 1 Person				CHF	<u>8.60</u>

Inhaltsstoffe



Dank an die Sponsoren und Mitwirkenden



Wir danken für Ihre Unterstützung!



Martin Stadelmann
Teamcaptain

Christina Willi Wyniarsky

Tobias Marbet

