

Bewerbung für Swiss SVG-Trophy 2017



Inhaltsverzeichnis

Text	Seite
Menü	3
Vorspeise	4
Kalkulation Vorspeise	8
Hauptgang	9
Kalkulation Hauptgang	13
Dessert	14
Kalkulation Dessert	18
Gewicht – Essbarer Anteil	20
Warenkosten Gesamtabrechnung	20

Menü

Marinierte Lachsforelle auf ihrem geräucherten Tatar
Spargelfrühlingsrolle mit einem Mango-Radieschen-Wasabi Relish
Cappuccino von der Sauerampfer

Im Schlosswein geschmortes Ragout aus dem Rosenstück vom Kalb
Im Honig und Espresso Pfeffer sautiertes Lammhüftli
Laugenbretzel-Knödel
Duett von Frühlingskarotten und Kohlrabi

Zweifarbige Schokoladenschnitte auf Mandel-Karamellkrokant und
Pistazienbiskuit garniert mit Zitronenmelissen-Segel
Warmer gefüllter Erdbeerberliner auf marinierten Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

Vorspeise



Marinierte Lachsforelle auf ihrem geräucherten Tatar
Spargelfrühlingsrolle mit einem Mango-Radieschen-Wasabi Relish
Cappuccino von der Sauerampfer

Geräuchertes Lachsforellen Tatar

800 g	Lachsforelle gewürfelt
800 g	Geräucherte Lachsforelle
100 g	Olivenöl extra vergine
400 g	Sauerrahm
100 g	Schnittlauch
1 dl	Noilly Prat
4 stk	Limetten
	Salz/Pfeffer

Vorbereitung:

- geräucherte Lachsforellenfilet in Würfel schneiden
- Schnittlauch fein schneiden
- Limetten abreiben, halbieren und Saft ausdrücken

Zubereitung:

- alle Zutaten sorgfältig mischen
- fertig abschmecken

Anrichten:

- auf Schiefertafel mit Ausstecher in Türmchen Form bringen

Marinierte Lachsforelle

1,7 kg	Lachsforellenfilet grätenfrei / gehäutet / pariert
120 g	Meersalz
120 g	Zucker
15 g	Pfeffer bunt
6 stk	Limetten
1 dl	Olivenöl extra vergine

Vorbereitung:

- Limetten in Scheiben schneiden
- Meersalz, Zucker und Pfeffer vermengen

Zubereitung:

- die Filets auf der Bauchseite kurz im Olivenöl anbraten
- ausgelegte Filets mit Salzmischung bestreuen und mit den Limettenscheiben belegen
- mit Klarsichtfolie abdecken und mind. 2 Stunden kühl stellen

Anrichten:

- Limettenscheiben entfernen
- diagonal in ca. 15gr schwere Tranchen schneiden
- mit Olivenöl die fertigen Tranchen anpinseln und auf den Tatarsockel anrichten

Spargelfrühlingsrolle

80 stk	Spargel weiss geschält
80 stk	Spargel grün geschält
20 stk	Frühlingsrollenteigblätter
1 dl	Vollei
	Salz / Pfeffer
3 stk	Kochbananen
860 g	Auberginen
15 g	Sambal Oelek
500 g	Vollei
500 g	Kokosraspel
	Salz / Pfeffer

Vorbereitung:

- Spargeln blanchieren danach in richtige Grösse schneiden und würzen
- Frühlingsrollenteig zuschneiden
- Kochbanane und Auberginen in der Schale dämpfen

Zubereitung:

- Bananen- und Auberginen Schale entfernen und pürieren
- mit Sambal Oelek, Salz und Pfeffer abschmecken
- Masse in einen Spritzsack abfüllen
- Spargeln mit der Masse in Frühlingsrollenblätter einwickeln beide Enden in Kokosraspeln panieren
- bei 170°C frittieren

Mango-Radieschen-Wasabi Relish

700 g	Radieschen
700 g	Mango
210 g	Zwiebeln
100 g	Knoblauch
100 g	Sesamöl
15 g	Wasabi Paste
300 g	Sweet Chilisauce
35 g	Essig
25 g	Melasse
	Salz / Pfeffer

Vorbereitung:

- Radieschen und Mango in gleich grosse Würfel schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden

Zubereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch im Sesamöl andünsten
- Melasse dazu geben und mit dem Essig ablöschen
- kurz auskühlen lassen
- restliche Zutaten begeben und zu einem Relish vermengen und abschmecken mit Salz und Pfeffer

Anrichten:

- Relish in viereck Schälchen anrichten und quer darüber die noch heisse Frühlingsrolle legen

Cappuccino von der Sauerampfer

200 g	Zwiebeln
200 g	Lauch
20 g	Knoblauch
4 lt	Geflügelfond
500 g	Weisswein
	Salz / Pfeffer / Muskatnuss
300 g	Sauerampfer
200 g	Rahm
200 g	Mehl
200 g	Butter

Vorbereitung:

- Zwiebeln und Lauch in Matignons schneiden
- Knoblauch in Scheiben schneiden

Zubereitung:

- Matignons und Knoblauch im Butter andünsten
- mit Mehl stäuben
- mit Weisswein ablöschen und Geflügelfond auffüllen
- Würzen und 1 Stunde sieden lassen
- mit Rahm verfeinern und abschmecken
- kurz vor dem Service die Sauerampfer einmischen

Anrichten:

- nach dem mixen sofort in das vorbereitete Glas abfüllen und servieren

Kalkulation Vorspeise

Geräuchertes Lachsforellen Tatar

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Lachsforellenfilet entgrätet	0.800	20	1.000	kg	25.00	25.00	
Lachsforelle geräuchert	0.800	10	0.889	kg	32.00	28.44	
Olivöl extra vergine	0.100		0.100	lt	11.00	1.10	
Sauerrahm	0.400		0.400	kg	10.00	4.00	
Schnittlauch geschnitten	0.100		0.100	kg	20.00	2.00	
Noilly Prat	0.100		0.100	lt	17.00	1.70	
Limetten	0.200		0.200	kg	4.50	0.90	
Abschmecken						1.00	64.14

Marinierte Lachsforelle

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Lachsforelle grätenfrei	1.700	10	1.889	kg	25.00	47.22	
Meersalz	0.120		0.120	kg	3.00	0.36	
Zucker	0.120		0.120	kg	1.20	0.14	
Pfeffer bunt	0.015		0.015	kg	60.00	0.90	
Limetten	0.400		0.400	kg	4.50	1.80	
Olivöl extra vergine	0.100		0.100	lt	11.00	1.10	
Abschmecken						1.00	52.53

Spargelfrühlingsrolle

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Spargel weiss	1.200	70	4.000	kg	12.00	48.00	
Spargel grün	0.800	50	1.600	kg	9.00	14.40	
Frühlingsrollenblätter	20.000		20.000	stk	0.20	4.00	
Kochbanane	3.000		3.000	stk	1.50	4.50	
Auberginen	0.860		0.860	kg	3.50	3.01	
Sambal Oelek	0.015		0.015	kg	18.00	0.27	
Vollei	0.500		0.500	kg	5.50	2.75	
Kokosraspeln	0.500		0.500	kg	5.00	2.50	
Abschmecken						1.00	80.43

Mango-Radieschen-Wasabi-Relish

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Mango	0.700	20	0.875	kg	6.00	5.25	
Radieschen	0.700	15	0.824	kg	14.00	11.53	
Zwiebeln	0.210	10	0.233	kg	3.00	0.70	
Knoblauch	0.015	15	0.018	kg	8.00	0.14	
Sesamöl	0.100		0.100	lt	18.00	1.80	
Wasabi Paste	0.015		0.015	kg	50.00	0.75	
Sweet Chilly Sauce	0.300		0.300	kg	4.00	1.20	
Essig	0.035		0.035	kg	4.50	0.16	
Melasse	0.025		0.025	kg	5.00	0.13	
Abschmecken						1.00	22.65

Cappuccino von der Sauerampfer

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Zwiebeln	0.200	10	0.222	kg	3.00	0.67	
Lauch	0.200	10	0.222	kg	4.00	0.89	
Knoblauch	0.020	15	0.024	kg	8.00	0.19	
Geflügelfond	4.000		4.000	lt	6.50	26.00	
Weisswein	0.500		0.500	lt	4.50	2.25	
Sauerampfer	0.300		0.300	kg	16.00	4.80	
Vollrahm	0.200		0.200	kg	5.50	1.10	
Butter	0.200		0.200	kg	12.00	2.40	
Mehl	0.200		0.200	kg	1.20	0.24	
Abschmecken						1.00	39.53
Total Warenkosten Vorspeise							259.29

Hauptgang



Im Schlosswein geschmortes Ragout aus dem Rosenstück vom Kalb
Im Honig und Espresso-Pfeffer sautiertes Lammhüftli
Laugenbretzel-Knödel
Duett von Frühlingskarotten und Kohlrabi

Kalbsragout

4 kg	Kalbs-Rosenstück
300 g	Zwiebeln
100 g	Knoblauch
1 dl	Bratfett
200 g	Tomatenmark
	Salz / Pfeffer
1.5 lt	Brauner Kalbsfond
2.0 lt	Schlosswein
6 stk	frische Kräuterzweige

Vorbereitung:

- Kalbs-Rosenstück in kleine Würfel schneiden
- Zwiebeln in Würfel, Knoblauch in Scheiben schneiden

Zubereitung:

- die Ragout Würfel im Bratfett anbraten Zwiebel und Knoblauch kurz mitrösten
- tomatieren und mit einem Liter Schlosswein 4-5-mal zu einer dunkeln „Deglacage“ einkochen
- mit restlichem Schlosswein ablöschen und mit dem braunen Kalbsfond auffüllen
- kurz aufkochen und in ein 1/1 GN-Schale abfüllen
- mit frischen Kräuterzweigen belegen, abdecken und im Ofen bei 160° während ca. 2 Stunden weich schmoren

Anrichten:

- das Ragout in der Mitte auf dem vorgewärmten Teller anrichten

Lammhüftli

3.5 kg	Lammhüftli
500 g	Honig
150 g	Espresso-Pfeffer
80 g	Fleur de Sel
3 dl	Bratfett

Vorbereitung:

- die Lammhüftli mit Honig und Espresso-Pfeffer marinieren

Zubereitung:

- Lammhüftli im Bratfett sautieren
- auf Gitter setzen und im Ofen bei 90°C auf 54°C Kerntemperatur niedergaren
- im Hold-o-mat bei 70°C abstehen lassen
- mit Fleur de Sel bestreuen

Anrichten:

- Fleisch in Scheiben schneiden und je 2 Tranchen auf dem Ragout anrichten

Laugenbretzel-Knödel

2,2 kg	Laugenbretzel
600 g	Butter
600 g	Zwiebeln
150 g	Knoblauch
1,2 kg	Vollei
1,5 lt	Milch
500 g	Rahm
150 g	Petersilie
600 g	Butter zum Braten

Vorbereiten:

- Bretzel in kleine Stücke schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden
- Petersilien hacken
- Dreieck-Terrineform mit Klarsichtfolie auslegen

Zubereitung:

- Bretzel in 400g Butter anrösten und herausnehmen
- Zwiebeln und Knoblauch in 200g Butter andünsten, Bretzel wieder darunter mischen
- Masse kurz auskühlen lassen
- restliche Zutaten begeben und zu einer kompakten Masse formen und abschmecken
- kurz ziehen lassen
- in die vorbereiteten Formen pressen und Klarsichtfolie einschlagen
- im Kombisteamer bei 90°C Dampf bis 75°C Kerntemperatur dämpfen
- Kühl stellen
- ausgekühlte Knödel in gleichmässige Scheiben schneiden und beidseitig in Butter braten

Anrichten:

- die beiden Scheiben rechts hinter dem Ragout anrichten

Frühlingskarotten und Kohlrabi

80 Stk	Frühlingskarotten gerüstet
80 Stk	Kohlrabi Türmchen ausgestochen mit Ausstecher 42mm
400 g	Butter
	Salz / Pfeffer / Zucker

Vorbereitung:

- beim Türmchen mit Pariser Löffel eine Kugel ausstechen

Zubereiten:

- Karotten und Kohlrabi separat in wenig Wasser glasieren, abschmecken

Karotten Püree

150 g Butter
1 kg Karotten
80 g Zucker
15 g Salz
Wasser
Orange Lebensmittelfarbe

Kohlrabi Püree

2000 g Kohlrabi-Abschnitte
200 g Rahm
50 g Zucker
20 g Salz
200 g Butter

Vorbereitung:

- Karotten und Kohlrabi in grobe Würfel schneiden

Zubereitung:

- beide Gemüse separat mit Butter und so wenig Wasser wie möglich sehr weich kochen
- pürieren und abschmecken
- Karotten mit oranger Lebensmittelfarbe nachfärben
- beide Pürees in Spritzsäcke abfüllen

Anrichten der Gemüse:

- heisses Kohlrabi Türmchen mit Karottenpüree füllen und hinter dem Ragout links platzieren
- Kohlrabi Püree links auf Teller dressieren
- Karotten in 3 Stücke schneiden und überkreuzt hinlegen

Kalkulation Hauptgang

Kalbsragout

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Kalbs-Rosenstück	4.000		4.000	kg	26.00	104.00	
Zwiebeln	0.300	10	0.333	kg	3.00	1.00	
Knoblauch	0.100	15	0.118	kg	8.00	0.94	
Bratfett	0.100		0.100	kg	8.00	0.80	
Tomatenmark	0.200		0.200	kg	6.00	1.20	
Brauner Kalbsfond	1.500		1.500	lt	8.00	12.00	
Schlosswein	2.000		2.000	lt	8.00	16.00	
Kräuterzweige	6.000		6.000	stk	0.20	1.20	
Abschmecken						1.00	139.14

Lammhüftli

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Lammhüftli	3.500	5	3.684	kg	26.00	95.79	
Honig	0.500		0.500	kg	16.00	8.00	
Espresso-Pfeffer	0.150		0.150	kg	12.00	1.80	
Fleur de Sel	0.080		0.080	kg	12.00	0.96	
Bratfett	0.300		0.300	kg	8.00	2.40	108.95

Laugenbretzel-Knödel

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Laugenbretzel	2.200		2.200	kg	9.00	19.80	
Butter	0.600		0.600	kg	12.00	7.20	
Zwiebeln	0.600	10	0.667	kg	3.00	2.00	
Knoblauch	0.150	15	0.176	kg	8.00	1.41	
Vollei	1.200		1.200	kg	5.50	6.60	
Milch	1.500		1.500	lt	1.50	2.25	
Vollrahm	0.500		0.500	lt	5.50	2.75	
Butter zum Anbraten	0.600		0.600	kg	12.00	7.20	
Petersilie	0.150	15	0.176	kg	6.00	1.06	
Abschmecken						1.00	52.27

Gemüse

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Frühlingskarotten	80.000		80.000	stk	0.30	24.00	
Kohlrabi	40.000		40.000	stk	1.60	64.00	
Butter	0.400		0.400	kg	12.00	4.80	
Abschmecken						1.00	94.80

Karottenpüree

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Butter	0.150		0.150	kg	12.00	1.80	
Karotten	1.000	15	1.176	kg	3.00	3.53	
Zucker	0.080		0.080	kg	1.20	0.10	
Salz	0.015		0.015	kg	1.20	0.02	
Orange Lebensmittelfarbe						0.05	
Abschmecken						1.00	5.99

Kohlrabipüree

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Kohlrabiabschnitte s. oben	2.000		2.000	stk			
Vollrahm	0.200		0.200	kg	5.50	1.10	
Butter	0.200		0.200	kg	12.00	2.40	
Zucker	0.050		0.050	kg	1.20	0.06	
Salz	0.020		0.020	kg	1.20	0.02	
Abschmecken						1.00	4.08
Total Warenkosten Hauptgang							405.24

Dessert



Zweifarbige Schokoladenschnitte auf Mandel-Karamellkrokant und Pistazienbiskuit garniert mit Zitronenmelissen-Segel
Warmer gefüllter Erdbeerberliner auf marinierten Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

Zweifarbige Schokoladenschnitte

Schokoladenmousse dunkel

150 g	Zucker
90 g	Wasser
180 g	Eigelb
150 g	Vollei
12 g	Gelatine
525 g	Couverture dunkel
750 g	Rahm
100 g	Kakao zum bestreuen

Schokoladenmousse weiss

150 g	Zucker
90 g	Wasser
180 g	Eigelb
150 g	Vollei
18 g	Gelatine
600 g	Couverture weiss
750 g	Rahm

Zubereitung:

- Zucker, Wasser Eigelb und Vollei auf 80°C schaumig schlagen
- Couverture schmelzen
- aufgelöste Gelatine in die schaumige Masse geben
- Masse auf Zimmertemperatur bringen
- geschmolzene Couverture unterziehen
- geschlagener Rahm unterheben
- beide Massen in zwei separate Spritzsäcke abfüllen

Mandelkrokant

220 g	Zucker
220 g	Butter
70 g	Milch
370 g	Mandeln gehobelt
75 g	Glukose

Zubereitung:

- Zucker, Butter, Milch und Glukose aufkochen, sofort abkühlen und die Mandeln dazugeben
- zwischen zwei Backtrennfolien auswallen
- bei 180-200 °C backen
- noch heiss in Bahnen schneiden

Pistazienbiskuit

380 g Eiweiss
130 g Zucker
380 g Mandeln gemahlen
380 g Puderzucker
100 g Pistazien
70 g Mehl
Lebensmittelfarbe grün

Zubereitung:

- Eiweiss mit Zucker steif schlagen
- restliche Zutaten unterheben und auf Backblech dünn ausstreichen
- bei 170°C ca. 8-10 min. backen
- kurz auskühlen lassen und in passende Bahnen schneiden

Karamell

200 g Zucker
300 g Rahm
150 g Butter

Zubereitung:

- Zucker Karamellisieren kurz auskühlen lassen
- Rahm aufkochen zum ausgekühlten Karamellzucker geben zur gewünschten Konsistenz einkochen
- in den leicht ausgekühlten Karamell den Butter einmontieren

Zitronenmelisse-Segel

200 g Zitronenmelissen Bonbons

Zubereitung:

- im Kutter fein pulverisieren
- auf Silikonbackmatte streuen
- bei 200°C karamellisieren
- in gefällige Segel-Formen brechen

Zusammenstellung der Schnitte:

- Mandelkrokant in die vorbereiteten Formen legen
- eine dünne Schicht Karamell auftragen
- das zugeschnittene Pistazienbiskuit auf den Krokant legen
- nochmals eine dünne Schicht Karamell auftragen
- weisses Schokoladenmousse auftragen und Zackenhorn durchziehen und kühl stellen
- dunkles Schokoladenmousse auftragen und glattstreichen und wiederum kühl stellen
- fertige Schnitte mit Kakaopulver bestreuen

Warmer gefüllter Erdbeerberliner

140 g	Hefe
441 g	Vollmilch
203 g	Eigelb pasteurisiert
140 g	Zucker
98 g	Butter
1.8 kg	Weissmehl
42 g	Zitronenraps
20 g	Salz
520 g	Erdbeermarmelade
100 g	Puderzucker

Zubereitung:

- Hefe, Milch und Zucker mischen und auf ca. 40°C erwärmen
- Milchmischung, Butter, Eigelb, Salz und Zitronenraps zum Mehl in einen Rührkessel geben und 20 min kneten bis er kompakt und trocken ist
- Teig 1cm dick ausrollen
- mit einem runden Ausstecher ca. 20-25g Berliner ausstechen
- die Berliner schön aufgehen lassen
- Bei einer Temperatur von 165° beidseitig je 2 min frittieren
- Abtropfen lassen und zum Entfetten auf Küchenpapier absetzen
- ein wenig abkühlen lassen
- Dressiersack mit der Erdbeermarmelade bereitstellen und die Berliner füllen
- warme Berliner mit Staubzucker bestäuben

Marinierte Erdbeeren

3 kg	Erdbeeren
3 g	Vanillemark
50 g	Zitronensaft
8 g	Schwarzer Pfeffer
50 g	Puderzucker

Zubereitung:

- Erdbeeren in gleichmässige Würfel schneiden
- die Abschnitte mit dem Puderzucker zu einem Coulis mixen
- alles vermengen mit dem Vanillemarkt, Zitronensaft und dem Schwarzen Pfeffer

Garnitur

80 stk	gleichgrosse Erdbeeren
150 g	Pistazien grob gehackt

Anrichten des gesamten Desserts:

- die Stangen in 2.5 cm dicke Tranchen schneiden
- die Schnitte auf die linke Seite des Rechteckigen Tellers setzen
- die marinierten Erdbeeren auf der rechten Seite anrichten
- der noch warme Berliner darauflegen
- zwischen den beiden Komponenten die als Garnitur gedachten Erdbeeren setzen
- vor die Erdbeeren grob gehackte Pistazien streuen
- Zitronenmelissen - Segel in die Schnitte stecken

Kalkulation Dessert

Schokoladenmousse dunkel und weiss

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Zucker	0.300		0.300	kg	1.20	0.36	
Wasser	0.180		0.180	lt	0.00	0.00	
Eigelb	0.180		0.180	kg	7.50	1.35	
Vollei	0.300		0.300	kg	5.50	1.65	
Gelatine	0.030		0.030	kg	35.00	1.05	
Couverture dunkel	0.525		0.525	kg	10.00	5.25	
Couverture weiss	0.600		0.600	kg	13.00	7.80	
Vollrahm	1.500		1.500	kg	5.50	8.25	
Kakao zum bestreuen	0.100		0.100	kg	10.00	1.00	26.71

Mandelkrokant

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Zucker	0.220		0.220	kg	1.20	0.26	
Butter	0.220		0.220	kg	12.00	2.64	
Milch	0.070		0.070	lt	1.50	0.11	
Mandeln gehobelt	0.370		0.370	kg	20.00	7.40	
Glukose	0.075		0.075	kg	6.00	0.45	10.86

Pistazienbiskuit

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Eiweiss	0.380		0.380	kg	8.00	3.04	
Zucker	0.130		0.130	kg	1.20	0.16	
Mandeln gemahlen	0.380		0.380	kg	20.00	7.60	
Puderzucker	0.380		0.380	kg	1.80	0.68	
Pistazien	0.100		0.100	kg	60.00	6.00	
Mehl	0.070		0.070	kg	1.20	0.08	
Lebensmittelfarbe						0.05	17.61

Karamell

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Zucker	0.200		0.200	kg	1.20	0.24	
Butter	0.150		0.150	kg	12.00	1.80	
Vollrahm	0.300		0.300	lt	5.50	1.65	3.69

Zitronenmelissen-Segel

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Zitronenmelissen Bonbons	0.200		0.200	kg	17.00	3.40	3.40

Warme Erdbeerberliner

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Hefe	0.140		0.140	kg	5.50	0.77	
Vollmilch	0.440		0.440	lt	1.50	0.66	
Eigelb	0.200		0.200	kg	7.50	1.50	
Zucker	0.140		0.140	kg	1.20	0.17	
Butter	0.100		0.100	kg	12.00	1.20	
Weissmehl	1.800		1.800	kg	1.20	2.16	
Zitronenraps	0.010		0.010	kg	18.00	0.18	
Salz	0.020		0.020	kg	1.20	0.02	
Puderzucker	0.100		0.100	kg	2.20	0.22	
Erdbeermarmelade	0.520		0.520	kg	7.00	3.64	10.52

Marinierte Erdbeeren

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Erdbeeren	3.000		3.000	kg	4.00	12.00	
Vanillemark	0.003		0.003	kg	22.00	0.07	
Zitronensaft	0.050		0.050	lt	6.00	0.30	
Puderzucker	0.050		0.050	kg	2.20	0.11	
Schwarzer Pfeffer	0.008		0.008	kg	8.00	0.06	12.54

Erdbeer- und Pistaziengarnitur

Artikel	Netto	Abgang in %	Brutto	EH	Preis in CHF/ EH	WK in CHF	Total WK In CHF
Erdbeeren	80.000		80.000	stk	0.10	8.00	
Pistazien	0.150		0.150	kg	60.00	9.00	20.40
Total Warenkosten Dessert							105.74

Gewicht – Essbarer Anteil

Vorspeise

Marinierte Lachsforelle	15	g
Geräuchertes Lachsforellen Tatar	25	g
Spargelfrühlingsrolle	40	g
Mango-Radieschen-Wasabi Relish	20	g
Cappuccino von der Sauerampfer	50	g
Total Gewicht Essbarer Anteil Vorspeise	150	g

Hauptgang

In Schlosswein geschmortes Ragout aus dem Rosenstück vom Kalb	50	g
Im Honig und Espresso-Pfeffer sautiertes Lammhüftli	30	g
Laugenbretzel-Knödel	70	g
Duett von Frühlingskarotten und Kohlrabi	70	g
Total Gewicht Essbarer Anteil Hauptgang	220	g

Dessert

Zweifarbige Schokoladenschnitte auf Mandel-Karamellkrokant und Pistazienbiskuit garniert mit Zitronenmelissen-Segel	65	g
Warmer gefüllter Erdbeerberliner	25	g
Marinierte Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer	35	g
Erdbeer- und Pistaziengarnitur	5	g
Total Gewicht Essbarer Anteil Dessert	130	g
Gesamt Gewicht Essbarer Anteil pro Person	500	g

Warenkosten Gesamtabrechnung

Vorspeise	CHF	259.29
Hauptgang	CHF	405.24
Dessert	CHF	105.74
Total Warenkosten für 80 Personen	CHF	770.26
Total Warenkosten pro Person	CHF	9.63