INHALTSVERZEICHNIS

1. **DAS MENU AUS BASEL** **2**

2. **REZEPTUR UND ZUBEREITUNG** **3**

2.1 Vorspeise 3

2.2 Hauptgang 8

2.3 Dessert 14

3. **FOTOS** **18**

3.1 Vorspeise 18

3.2 Hauptgang 19

3.3 Dessert 20

4. **MENU KALKULATION** **21**

4.1 Vorspeise 21

4.2 Hauptgang 23

4.3 Dessert 26

4.4 Gesamtkalkulation 27

1. Das Menü aus Basel

Frisch geangelter…
… Zander kalt als Rillette auf Karotten Gelee
und warm als Pavé auf Joghurt Aïoli
Cappuccino vom Spinat und Speck

Schweinereien…
… glasiert als Schweinekopfbäckchen
und gesotten als Brühwürstchen
Kartoffelstampf und Gemüse-Caponata

Café Complet…
… gefrorener Kaffee mit Schuss
Warmes Croustillant mit Datteln
Orangen und Granatapfel mit einem Hauch Vanille

2. REZEPTUR UND ZUBEREITUNG

Alle Rezepte für 80 Personen

2.1. VORSPEISE

Karotten Gelee

Zutaten

Gelee

4000 g	Karotten geschält (ergibt ca. 2000 ml Saft)
30 g	Ingwer
4 g	Pfeffer grün gefriergetrocknet
1 Stück	Limette (für Saft)
8 g	Agar-Agar

Garnitur / Finishing

20 g	Sesam schwarz geröstet
20 g	Sesam geschält
10 g	Dillspitzen ganz

Vorbereitung

Die Karotten entsaften (2000 ml Saft).
Limette auspressen (20 g Saft).
Grünen Pfeffer zerstossen.
Ingwer putzen und fein reiben.

Zubereitung

Karottensaft, Limettensaft, Ingwer, grünen Pfeffer mischen, Agar-Agar einrühren und aufkochen.
Durch feines Spitzsieb passieren. Die Hälfte der Masse bei ca. 50 °C warm stellen.
Mit der anderen Hälfte zwei Formen mit je B 30cm x L 30cm x H 2cm ausgiessen und kühlstellen.
In der Zwischenzeit die Zanderrillette herstellen.

Vorbereitung Zander

4400 g	Zanderfilets

Zanderfilets parieren und entgräten.

** Davon schöne 80 Würfel (Pavés) à 20 g schneiden (ca. 1600 g).
* Die Abschnitte für das Zanderrillette verwenden (ca. 2400 g).

Zanderrillette

Zutaten

2400 g	Zanderfilets (Abschnitte)*
2 Stück	Lorbeerblätter frisch
100 g	Frühlingszwiebeln im Bund
400 g	Kochbutter
100 g	Salz
320 ml	Olivenöl
80 g	Schnittlauch
400 g	Joghurt Nature
100 g	Schalotten geschält
10 g	Pfeffer schwarz frisch gemahlen
200 g	Fischfond
4 g	Thymian

Garnitur

400 g	„Purple Haze" Karotten rund geschält
100 g	Randenblätter gewaschen
100 g	Blattspinat fein frisch (Salatspinat)

Dressing

50 ml	Olivenöl Extra Vergine
10 ml	Essig Jerez
	Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

Vorbereitung

Schalotten hacken und dünsten.
Frühlingszwiebeln fein schneiden.
Karotten in feine Scheiben hobeln und in Eiswasser legen.
Olivenöl und Essig zu einem Dressing verarbeiten.

Zubereitung

Zanderfilet mit Frühlingszwiebeln, Schalotten und Thymian im Fischfond 10 Minuten bei 68 °C Sous-Vide garen. Im Fond erkalten lassen.
Zander auf einem Tuch abtropfen lassen und in einer Schüssel mit der Gabel grob zerdrücken.
Butter schaumig schlagen. Zander, Olivenöl und Jogurt beigeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
Das Rillette auf den erkalteten Karotten Gelee dressieren, sehr sorgfältig glattstreichen und mit dem restlichen Gelee bedecken. Mit dem Sesam und den fein geschnittenen Dillspitzen vollenden (siehe Bild).
Kühl stellen.
Das Rillette in 80 Rechtecke von je 3cm x 7.5cm schneiden.

Zander Pavé auf Aïoli

Zutaten

1600 g	Zanderfilets (in Würfel geschnitten) **
80 g	Salz

Backteig

60 ml	Apfelessig
360 ml	Sodawasser
200 g	Mehl
160 g	Maisstärke
30 g	mittelscharfer Senf
2 g	Kurkuma

Vorbereitung

Backteig richten.

Zubereitung

Zanderwürfel (Pavés) salzen und trocknen.
Die Zanderwürfel durch den Backteig ziehen.
Goldbraun im Ofen bei 300 °C zwischen 4 Minuten backen und warm stellen.

Joghurt Aïoli

Zutaten

1000 g	Griechisches Joghurt
30 g	Knoblauch geschält
100 ml	Olivenöl extra vergine
4 g	Salz
4 g	Pfeffer
1 Stück	Limette (für Raps und Saft)

Vorbereitung

Knoblauch zerdrücken.

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren.
Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Cappuccino vom Spinat und Speck

Zutaten

800 g	Blattspinat, TK im Pacojet Becher
120 g	Kartoffeln geschält
600 ml	Milch
300 ml	Rahm
2 g	Muskat gemahlen
4 g	Salz
1200 ml	Gemüsefond

Vorbereitung

Spinat pacojetisieren.
Kartoffeln in Würfel schneiden und garen. Abdampfen.

Zubereitung

Kartoffeln pürieren und mit Milch, Rahm, Fond und Gewürze aufkochen.
Den Spinat untermischen und abschmecken.
Suppe passieren. Im Wasserbad bei ca. 70 °C warm stellen.

Speckschaum

Zutaten

300 g	Speck geräuchert
370 ml	Vollrahm pasteurisiert
700 ml	Vollmilch
43 g	Kartoffelstockpulver
3-4 Stück	CO^2 Kapseln

Vorbereitung

Speck in Würfel schneiden.

Zubereitung

Speckwürfel mit der Milch und dem Rahm aufwärmen und 20 Minuten ziehen lassen.
Abpassieren und in einem Rahmbläser abfüllen, kalt stellen.
Vor Gebrauch mit CO^2-Kapseln laden, stark schütteln und checken.

Vorspeise Anrichten

Die portionierten Rillettes Rechtecke auf den Teller dressieren.

Das Cappuccino vom Spinat im vorgewärmten Glas anrichten und mit Speckschaum garnieren.

Den gebackenen Zander auf das Joghurt Aïoli anrichten.

Das Gericht mit den marinierten gehobelten Karotten, Spinat- und Randenblättern vollenden.

Essensanteil pro Person 125 g

2.2. HAUPTGANG

Glasiertes Schweinekopfbäckchen

Zutaten

7200 g	Schweinekopfbacken
500 g	Karotten
500 g	Stangensellerie geschält / Blätter für die Fleischgarnitur verwenden
500 g	Zwiebeln
500 g	Lauch
16 g	Thymian
5 g	Lorbeer frisch offen
200 g	Tomatenmark
5000 ml	Rotwein
8000 ml	Kalbsfond
15 g	Salz
10 g	Pfeffer weiss gemahlen
500 ml	Olivenöl
400 g	Petersilie frisch lose

Vorbereitung

Petersilie und Stangensellerieblätter waschen, zupfen und klein hacken und bis zum Anrichten kühl stellen.
Gemüse in feines Mirepoix schneiden
Schweinekopfbacken auf Metzgerpapier trockentupfen.

Zubereitung

Die Schweinekopfbacken würzen und in heissem Olivenöl rundherum anbraten.
Anschliessend das Fleisch herausnehmen Das restliche Öl ableeren.
Das feine Mirepoix anrösten und danach das Tomatenpurée dunkel mitrösten.
Mit 500 ml Rotwein ablöschen und zur Glace einkochen, den restlichen Rotwein zugiessen und mit den Schweinekopfbacken zur Hälfte einkochen.
Braunen Kalbsfond und Kräuter beigeben. Aufkochen und Abschäumen.
Im Ofen bei einer Temperatur von 170 °C zugedeckt weich glasieren, des Öfteren wenden und mit der Glasierflüssigkeit arrosieren.
Das Fleisch herausnehmen und im Holdomat bei 70 °C warm stellen.
Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.
Sauce warm stellen.

Gesottenes Brühwürstchen

Zutaten

1400 g	Schweinsschulter ohne Schwarte
1400 g	Rindsnierenzapfen
20 g	Salz
12 g	Pökelsalz
600 g	Seidentofu abgetropft
6 g	Pfeffer weiss gemahlen
500 g	Lauch gewaschen
500 g	Karotten geschält
500 g	Stangensellerie geschält
500 g	Zwiebeln geschält
5 g	Lorbeer frisch
1 g	Nelken gemahlen
10 Meter	Saitling Darm (ca. 100 g)

Für den Zwiebelkompott:

4000 g	Zwiebeln rot geschält
30 g	Salz
3000 ml	Rotwein

Vorbereitung

Zwiebeln für den Zwiebelkompott in Streifen schneiden. Mit dem Rotwein und Salz einkochen bis die Zwiebeln glasiert sind. Im Schockfroster abkühlen.
Karotten, Knollensellerie und gebleichten Lauch in feines Mirepoix schneiden.
Fleisch und anschliessend den Zwiebelkompott im Fleischwolf zerkleinern.

Zubereitung

Hackfleischmasse mit dem Tofu und den Gewürzen vermischen. Den Saitling Darm mit der Masse füllen. Die Würste 2 Stunden ruhen lassen.
Mit dem feinen Mirepoix und den Gemüseabschnitten einen Gemüsefond herstellen.
Die Würste ca. 4. Minuten im Fond sieden und warm halten.

Kartoffelstampf

Zutaten

8000 g	Kartoffeln Laura geschält
1000 ml	Milch pasteurisiert
4 g	Muskat gemahlen
4 g	Pfeffer weiss gemahlen
300 ml	Olivenöl
15 g	Salz
	evtl. ein wenig Gemüsefond

Vorbereitung

Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden.

Zubereitung

Kartoffeln in heissem Wasser sieden.
Abschütten, etwas ausdämpfen lassen und mit Muskat, Salz & Pfeffer abschmecken.
Im heissen Zustand grob zerdrücken. Mit grossem Schwingbesen verrühren. Bei Bedarf mit etwas Gemüsefond verdünnen. Abdecken und bis zum Anrichten warm halten.

Gemüse-Caponata

Zutaten

3200 g	Auberginen
400 g	Pelati gehackt
480 g	Zwiebeln rot geschält
20 g	Knoblauch geschält
200 ml	Essig Balsamico bianco
5 g	Salz
5 g	Pfeffer weiss gemahlen
880 g	Stangensellerie / Blätter für die Fleischgarnitur verwenden
120 ml	Olivenöl Extra Vergine
60 g	Zucker
120 g	Kapern abgetropft
300 g	Oliven Nature gefüllt mit Peperoni
120 g	Italienische Petersilie
	Öl zum Frittieren

Vorbereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
Auberginen waschen, schälen und in gleichmässige ca. 1.5 cm Würfel schneiden und salzen.
Stangensellerie schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Oliven in dünne Ringe schneiden.
Petersilie grob schneiden.

Zubereitung

Auberginenwürfel auf Metzgerpapier trocken tupfen. Frittieren.
Zwiebeln und Knoblauch dünsten.
Pelati beigeben und sirupartig reduzieren.
Stangensellerie blanchieren, dazugeben und weich dünsten.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kurz vor Ende der Garzeit die restlichen Zutaten beigeben.
Zugedeckt warm halten.

Pesto

Zutaten

100 g	Italienische Petersilie
20 g	Basilikum frisch
400 ml	Olivenöl Extra Vergine
50 g	Baumnusskerne
3 g	Salz

Vorbereitung

Petersilie und Basilikum waschen und zupfen.

Zubereitung

Alle Zutaten im Rotor bis zur gewünschten Konsistenz aufmixen.
Mit Salz abschmecken.

Konfierte Tomate

Zutaten

1200 g	Tomaten Cherry-Datteln frisch
40 ml	Olivenöl Extra Vergine
40 g	Puderzucker
16 g	Meersalz
8 g	Pfeffer weiss gemahlen

Vorbereitung

Tomaten waschen, rüsten, Stiel dran lassen.

Zubereitung

Die Tomaten auf einem flachen Blech mit Öl besprühen, mit Puderzucker, Meersalz und Pfeffer würzen.
Tomaten gleichzeitig mit Schweinekopfbäckchen im Holdomat bei 70 °C konfieren.

Hauptgang Anrichten

Glasierte Schweinekopfbäckchen auf den Kartoffelstampf anrichten. Mit der Sauce nappieren.

Mit dem Pesto einen Strich ziehen.

Die Caponata auf dem Pesto anrichten und die Wurst darauf dressieren.

Die konfierte Tomate (Pyjama hochgezogen) einsetzen.

Den Teller Petersilie und Stangensellerieblätter „unterschreiben".

Essensanteil pro Person 240 g

2.3. DESSERT

Warmes Croustillant mit Datteln

Zutaten

875 g	Blutorangen Fruchtmark tiefgekühlt
125 g	Himbeer Fruchtmark tiefgekühlt
500 ml	Vollrahm
150 g	Zucker
6 g	Vanillemark
125 g	Crèmepulver
160 g	Blutorangen Fruchtmark tiefgekühlt
375 g	Eigelb pasteurisiert
500 g	Datteln getrocknet
100 g	Kochbutter
560 g	Filo Teig

Zubereitung

875 g Blutorangenmark, Himbeermark, Rahm, Zucker und Vanillemark aufkochen.
Cremepulver mit 160 g Blutorangenmark glatt rühren und in die heisse Blutorangenmischung geben und nochmals aufkochen.
Eigelb untermischen.
Ganze Datteln je nach Grösse vierteln oder sechsteln und zum Schluss unter die Creme ziehen.
Creme mit Folie direkt abdecken und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank abkühlen lassen.

Jeweils zwei Blätter Filo Teig mit heisser flüssiger Butter zusammenkleben, Oberfläche leicht buttern.
Blätter in 10x15cm grosse Rechtecke schneiden.
Pro Rechteck 30g Blutorangencreme mit Dressiersack und 16er Lochtülle darauf dressieren.
Filo Teig-Quadrate wie Frühlingsrollen falten und auf ein Blech mit Backpapier legen. Die fertigen Rollen mit heisser Butter bestreichen.
Bis zur Weiterverarbeitung tiefkühlen. 30 Minuten vor dem Backen aus dem Tiefkühler nehmen.
Bei 200 °C Ober- & Unterhitze im Etagenofen ca. 10-14 Minuten bei offenem Zug backen.

Gefrorener Kaffee mit Schuss

Zutaten

520 ml	Vollrahm
1000 ml	Vollmilch
390 g	Zucker
8 g	Löslicher Kaffee, z.B. Nescafé Gold
4 g	Kardamom
520 ml	Ristretto
260 g	Glucose Sirup
8 g	Speisegelatine
130 g	Dunkle Schokolade (61% Kakaoanteil), z.B. Valrhona Extra Bitter
130 ml	Kaffeelikör Tia Maria
20 g	Löslicher Kaffee, z.B. Nescafé Gold
40 g	Couverture Drops, z.B. Maracaibo (65% Kakaoanteil) von Felchlin
6 g	Kakaobutter

Vorbereitung

Speisegelatine in kaltem Wasser einweichen.
2 x ¼ Gastroeinsätze, die Formen sowie 4 x ½ mit Backpapier belegte Gastrobleche einfrieren.
Maracaibo Couverture ca. 38 ˚C mit Kakaobutter ca. 35 ˚C mischen und bei max. 40 ˚C warm halten.

Zubereitung

Rahm, Milch, Zucker, 8 g löslichen Kaffee, Kardamom und Ristretto kurz aufkochen.
Glucose Sirup sowie eingeweichte, ausgedrückte Gelatine und Couverture Drops darin auflösen.
Zum Schluss Tia Maria untermischen und in die Eismaschine geben.
Cremig frieren. Kurz vor Entnahme die restlichen 20 g löslichen Kaffee der Masse unterlaufen lassen. Die Masse in die vorgefrorenen Gastroeinsätze geben und mittels Dressiersack nach und nach in die Formen abfüllen. Im Tiefkühler bis zur Weiterverarbeitung deponieren.
Die gefrorenen Sorbetkörper auf den vorgekühlten Gastroblechen ausformen und mit der vorbereiteten Maracaibo Couverture spritzen.

Orangen und Granatapfel mit einem Hauch Vanille

Zutaten

480 ml	Orangensaft
150 ml	Campari
570 ml	Apfelsaft klar
5 g	Vanillemark
190 g	Zucker
38 g	Maisstärke, z.B. Maizena
190 ml	Apfelsaft klar
8000 g	Orangen blond ganz (Tafelorangen)
1-2 Stück	Granatäpfel ganz (je nach Grösse)
200 ml	Grenadine Sirup, z.B. von Lufrutta
200 ml	Wasser
100 g	Pfefferminzblättchen frisch gezupft

Vorbereitung

Die Zesten von 6 Orangen in einen Topf mit Wasser und Grenadine Sirup 3-5 Min. köcheln lassen.
Die Orangen schälen und filetieren. Die Filets für den Salat halbieren.

Zubereitung

Orangensaft von den Filets, Campari, 570 ml Apfelsaft, Vanillemark und Zucker aufkochen.
Maisstärke mit 190 ml Apfelsaft glatt rühren und die heisse Orangenmischung dazugeben und nochmals aufkochen.
Sauce abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.
Granatäpfel halbieren und die Kerne auslösen.
Orangenfilets und Granatapfelkerne ca. 1 Stunde vor dem Anrichten unter die Orangen-Campari Sauce ziehen.
Orangenzesten absieden und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Dessert Anrichten

Blutorangensalat auf der Mitte des Dessertteller anrichten.

Mit den vorbereiteten Orangenzesten garnieren.

Das warme Croustillant auf den Orangensalat platzieren.

Anschliessend das Kaffeesorbet anrichten.

Mit Schokoladengarnitur und Minzblättern garnieren.

Essensanteil pro Person 120 g

3. FOTOS

3.1. VORSPEISE

Frisch geangelt…

… Zander kalt als Rillette auf Karotten Gelee und warm als Pavé auf Joghurt Aïoli

Cappuccino vom Spinat und Speck

3.2. HAUPTGANG

Schweinereien…

… glasiert als Schweinekopfbäckchen und gesotten als Brühwürstchen

Kartoffelstampf und Gemüse-Caponata

3.3. Dessert

Café Complet…

… gefrorener Kaffee mit Schuss, warmes Croustillant mit Datteln

Orangen und Granatapfel mit einem Hauch Vanille

4. Menü Kalkulation

4.1. Vorspeise

		Preis pro kg	CHF
Karottengelee			
Menge [g]	Zutaten		
4000	Karotten geschält	3.49	13.96
30	Ingwer	5.33	0.16
4	Pfeffer grün gefriergetrocknet	114.52	0.46
20	Limettensaft	4.05	0.08
10	Dill frisch	49.00	0.49
8	Agar-Agar	80.00	0.64
20	Sesam schwarz geröstet	24.16	0.48
20	Sesam	8.82	0.18
	Total		16.45
Aioli			
Menge [g]	Zutaten		
30	Knoblauch geschält	22.96	0.69
100	Olivenöl extra vergine	8.51	0.85
1000	Griechisches Joghurt	6.25	6.25
2	Zitronensaft	0.22	0.45
4	Pfeffer	Pauschal	0.10
4	Salz	Pauschal	0.10
	Total		8.44
Speckschaum			
Menge [g]	Zutaten		
300	Speck geräuchert	16.30	4.89
370	Vollrahm pasteurisiert	5.32	1.97
700	Vollmilch	1.25	0.88
43	Kartoffelstockpulver	10.53	0.45
4	CO^2 Kapseln	22.81	1.50
	Total		8.19

Zanderrilette

Menge [g]	Zutaten		
2400	Zanderfilets	35.00	84.00
2	Lorbeer frisch offen	40.49	0.08
4	Thymian	50.00	0.20
100	Frühlingszwiebeln im Bund	6.00	0.60
400	Kochbutter	11.96	4.78
100	Salz	Pauschal	0.10
320	Olivenöl	8.51	2.72
80	Schnittlauch	19.00	1.52
400	Joghurt Nature	3.10	1.24
100	Schalotten geschält	20.91	2.09
10	Pfeffer schwarz	22.60	0.23
100	Randenblätter	14.80	1.48
100	Blattspinat fein frisch (Salatspinat)	9.74	0.97
400	Karotten geschält	3.49	1.40
200	Fischfond	2.00	0.40
10	Dillspitzen ganz	0.00	0.00
50	Olivenöl Extra Vergine	8.51	0.43
10	Essig Jerez	20.64	0.21
	Total		102.45

Zander Pave

Menge [g]	Zutaten		
1600	Zanderfilets	35.00	56.00
80	Speisesalz	Pauschal	0.10
800	Backteig	2.35	1.88
	Total		57.98

Spinatcappuccino

Menge [g]	Zutaten		
800	Blattspinat	5.40	4.32
120	Kartoffeln	2.05	0.25
600	Milch	1.25	0.75
300	Rahm	5.32	1.60
2	Muskat	Pauschal	0.10
4	Salz	Pauschal	0.10
1200	Gemüsefond	2.00	2.40
	Total		9.51
	Total für 80 Personen		203.01
	Total pro Person		2.54

4.2. HAUPTGANG

Schweinbacken

Menge [g]	Zutaten	Preis pro kg	CHF
7200	Schweinekopfbacken	13.90	100.08
500	Karotten geschält	3.49	1.75
500	Zwiebeln geschält	3.02	1.51
500	Lauch verputzt	2.90	1.45
16	Thymian	50.00	0.80
5	Lorbeer frisch offen	40.49	0.20
200	Tomatenmark	3.77	0.75
5000	Rotwein	1.80	9.00
8000	Kalbsfond	2.80	22.40
400	Petersilie frisch lose	5.13	2.05
15	Salz	Pauschal	0.10
10	Pfeffer weiss	Pauschal	0.10
500	Olivenöl	6.66	3.33
500	Stangensellerie	2.87	1.44
	Total		144.96

Schweins-Rindsbratwürste

Menge [g]	Zutaten		
1400	Schweinsschulterspitz	18.00	25.20
1400	Rindsnierzapfen	22.00	30.80
20	Salz	Pauschal	0.10
12	Pökelsalz	12.00	0.14
600	Tofu	27.50	16.50
6	Pfeffer weiss	Pauschal	0.10
500	Lauch verputzt	3.93	1.97
500	Karotten geschält	3.43	1.72
500	Stangensellerie	2.87	1.44
500	Zwiebeln geschält	3.02	1.51
5	Lorbeer frisch	40.49	0.20
1	Nelken gemahlen		0.02
4000	Zwiebeln rot geschält	5.46	21.84
3000	Rotwein	1.80	5.40
30	Salz	Pauschal	0.10
100	Saitling Darm	22.90	2.29
	Total		109.32

Kartoffelstampf

Menge [g]	Zutaten		
10000	Kartoffeln Laura	1.20	12.00
1000	Milch pasteurisiert	1.20	1.20
4	Muskat gemahlen		0.10
4	Pfefferkörner weiss		0.10
300	Olivenöl Extra Vergine	8.41	2.52
15	Salz	Pauschal	0.10
	Total		16.02

Konfierte Tomate

Menge [g]	Zutaten		
1200	Tomaten Cherry-Datteln frisch	12.30	14.76
40	Olivenöl Extra Vergine	8.41	0.34
40	Puderzucker	2.30	0.09
16	Meersalz	Pauschal	0.10
8	Pfefferkörner weiss	Pauschal	0.10
	Total		15.39

Pesto

Menge [g]	Zutaten		
100	Ital. Petersilie	7.07	0.71
20	Basilikum frisch	118.20	2.36
400	Olivenöl	8.41	3.36
3	Salz	Pauschal	0.10
50	Baumnüsse	20.00	1.00
	Total		7.54

Caponata

Menge [g]	Zutaten		
4000	Auberginen	3.54	14.16
400	Pelati	1.55	0.62
600	Zwiebeln rot geschält	5.46	3.28
200	Essig Balsamico bianco	9.47	1.89
5	Salz	Pauschal	0.10
5	Pfeffer weiss	Pauschal	0.10
1000	Stangensellerie	2.87	2.87
120	Olivenöl Extra Vergine	8.41	1.01
20	Knoblauch geschält	22.96	0.46
60	Zucker	1.30	0.08
120	Kapern abgetropft	11.72	1.41
300	Oliven gefüllt mit Peperoni nature	9.59	2.88
120	Italienische Petersilie	7.07	0.85
1000	Öl zum Frittieren	4.89	4.89
	Total		29.70
	Total für 80 Personen		322.92
	Total pro Person		4.04

4.3. DESSERT

		Preis pro kg	CHF
Geeister Kaffee			
Menge [g]	Zutaten		
520	Vollrahm	5.32	2.77
1040	Vollmilch	1.25	1.30
390	Zucker	1.30	0.51
8	Kaffee Nescafé Gold	21.35	0.17
4	Kardamom	44.30	0.18
520	Ristretto	15.00	7.80
260	Glucosesirup	2.50	0.65
8	Speisegelatine	28.00	0.22
130	Dunkle Schokolade	9.60	1.25
130	Tia Maria	26.10	3.39
20	Kaffee Nescafé Gold	21.35	0.43
40	Couverture Drops Maracaibo 65%	15.80	0.63
6	Kakaobutter	14.50	0.09
	Total		19.38

Campari Orangensalat			
Menge [g]	Zutaten		
560	Orangensaft	(aus den Filets)	0.00
180	Campari	20.95	3.77
680	Apfelsaft klar	1.74	1.18
6	Vanillestengel (2 Stück)	1.00/Stück	2.00
225	Zucker	1.30	0.29
45	Maisstärke, z.B. Maizena	3.40	0.15
230	Apfelsaft klar	1.74	0.40
9800	Orangen blond gross (Tafelorangen)	1.69	16.56
1400	Granatäpfel	1.79/Stück	3.58
200	Grenadinesaft	3.95	0.79
200	Wasser	0.00	0.00
100	Pfefferminze frisch	49.71	4.97
	Schokoladendekor	Pauschal	5.00
	Total		33.70

Dattel Croustillant mit Blutorangen

Menge [g]	Zutaten		
875	Blutorangen Fruchtmark tiefgekühlt	11.84	10.36
125	Himbeer Fruchtmark tiefgekühlt	12.00	1.50
500	Vollrahm	5.32	2.66
150	Zucker	1.30	0.20
2	Vanillestengel (1 Stück)	1.00/Stück	1.00
125	Crèmepulver	2.80	0.35
160	Blutorangen Fruchtmark tiefgekühlt	11.84	1.89
375	Eigelb pasteurisiert	8.20	3.08
500	Datteln getrocknet	17.94	8.97
100	Kochbutter	11.96	1.20
560	Filoteig	19.38	10.85
	Total		42.05
	Total für 80 Personen		95.14
	Total pro Person		1.19

4.4. Gesamtkosten

	80 Personen	Pro Person
Vorspeise	203.01	2.54
Hauptgang	322.92	4.04
Dessert	95.14	1.19
Total	621.08	7.76