

## Das perfekte Fest organisieren

### - Wieviel brauche ich wovon für mein Fest? –

| Gericht / Beilagen                    | Vorspeise oder Hauptgang   | Ca.-Menge pro Person               |
|---------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|
| Brot                                  | Zur Vorspeise              | 1/3 Baguette                       |
| Salat                                 | Aus gegartem Gemüse        | 160 g                              |
|                                       | Kartoffelsalat /Nudelsalat | 200 g                              |
|                                       | Blattsalat                 | 60 g                               |
| Fleisch                               | Braten                     | 150-180 g                          |
|                                       | Gulasch                    | 150-180 g                          |
|                                       | Steak o.ä.                 | 130-250 g                          |
|                                       | Frikadellen/Burger         | 120 g                              |
| Fisch                                 | Als Filet                  | 140-200 g                          |
|                                       | Ganzer Fisch               | 250-350 g                          |
| Geflügel                              |                            | 350-450 g                          |
|                                       |                            | 150-200 g                          |
| Soße                                  |                            | Ca. 100 ml                         |
| Nudeln (ungekocht)                    | Als Beilage                | 70 - 90 g                          |
|                                       | Als Hauptgericht           | 100 -120 g                         |
| Kartoffeln roh                        | Pellkartoffeln             | 230-250 g                          |
|                                       | Pommes frites              | 180-200 g                          |
|                                       | Salzkartoffeln             | 220-250 g                          |
| Reis (ungekocht)                      | Als Beilage                | 60-70 g                            |
|                                       | Als Hauptgericht           | 70-90 g                            |
| Klöße                                 | Beilage                    | 190 g                              |
|                                       | Hauptgericht               | 220-250 g                          |
| Kuchen                                |                            | 1-2 Stück                          |
| Dessert                               | Eis                        | 200 g                              |
|                                       | Obst                       | 130-190 g                          |
|                                       | Creme                      | 160 g                              |
| Käse                                  |                            | 60-80 g                            |
| <b>Getränkemenge, bei 10 Personen</b> |                            |                                    |
| Wein                                  |                            | 6-8 Flaschen                       |
| Wasser                                |                            | 6-8 Flaschen                       |
| Soft                                  |                            | 6 Flaschen                         |
| Bier                                  |                            | 24 Flaschen                        |
| Aperitif<br>Sekt/Champagner           |                            | Je 1-2 Stück                       |
| Digestif                              |                            | Je 1-2 Stück<br>= ca. 1-2 Flaschen |