



Einkaufsmengen für Feste

Tipps & Tricks

Für die eigene Familie zu kochen ist das eine... für eine Festtags-Gesellschaft die richtigen Mengen einzukaufen treibt einem bald den Schweiß auf die Stirn...

Die vorgeschlagenen Portionen sind ein guter Durchschnitt. Aber selbstverständlich spielen die persönlichen Essgewohnheiten eine große Rolle bei der Berechnung der Portionengröße. Die aufgeführten Portionengrößen sind jeweils für zwei Kinder zusammen zu empfehlen.

Fondue Chinoise:

200 – 250 Gr. Fleisch für Frauen

250 – 300 Gr. Fleisch für Männer

Käse Fondue:

150 – 200 Gr. Käse und die gleiche Menge Brot

Raclette:

200 – 250 Gr. Käse und die gleiche Menge Kartoffeln

Braten:

230 – 280 Gr. pro Person... aber Vorsicht, der Braten reduziert sich zwischen 15-30% je nach Zubereitung.

Fleisch in Sauce:

200 – 250 Gr. Geschnetzeltes

150 – 200 Gr. Hackfleisch

Fleisch: pro Gast ca. 300 Gramm Fleisch oder Würstchen. Sie planen einen reinen Männerabend? Dann besser 450 bis 500 Gramm pro Gast.

Salate: pro Person 250 Gramm Kartoffel- oder Pastasalat sowie 150 Gramm frischen Salat bereitstellen.

Brot: für jeden Gast ein Viertel Baguette, Fladenbrot oder 3 Scheiben Brot oder 2 Weggli.

Wasser: zusätzlich zum Alkohol 1,5 Liter Wasser oder Süssgetränk pro Person.

Alkohol: Ist es sehr warm, geht vor allem Bier schnell weg. Zur Sicherheit pro Gast 1,5 Liter Bier und 0,5 Liter Wein.

Einweggeschirr: doppelte Menge, denn im Laufe des Abends greift man immer noch mal zu und vergisst, wo man seinen Teller und sein Glas abgestellt hat.