Brunch Zmorge von Oliver Roos

Mengen für 40 Personen

6.0 kg Brot	Diverse Brotsorten, evt. Zopf.
1.0 kg Butter	für Brotaufstrich
600 g Konfitüre	für Brotaufstrich
400 g Nutella	für Brotaufstrich
40 Stück Eier	Rührei Mit etwas Milch in eine Schüssel aufschlagen mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken mit Schwingbesen mischen In einer Bratpfanne rührbraten
3.2 kg Specktranchen	2-3 Specktranchen pro Person in Bratpfanne knusprig braten
2.0 kg Aufschnitt	Diverser Aufschnitt (Salami, Schinken, Lyoner, Aufschnitt-Mix)
4.0 kg Jogurt	Joghurt nach Belieben
2.4 kg Beeren (gefroren)	Mit Yoghurt mischen
2.4 kg Knuspermüesli	Müeslimischung mit Joghurt/Beeren mischen, fertig
800 g Schoggipulver (OVO)	
8.0 Liter Orangensaft	ca. 2dl Orangensaft pro Person
8.0 Liter Milch	
800 g Bergkäse	
400 g Greyerzer	