# 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<br>Mit etwas Milch in eine Schüssel aufschlagen<br>mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken<br>mit Schwingbesen mischen<br>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 | |