

PROJEKT CATERING



Inhaltsverzeichnis

- Allgemeine Informationen
- Planungen / Konzepte
- Produktauswahl
- Produkte / Rezepte
- Aufbau eines Canapes
- Tag der Veranstaltung
- Ende

Allgemeine Informationen

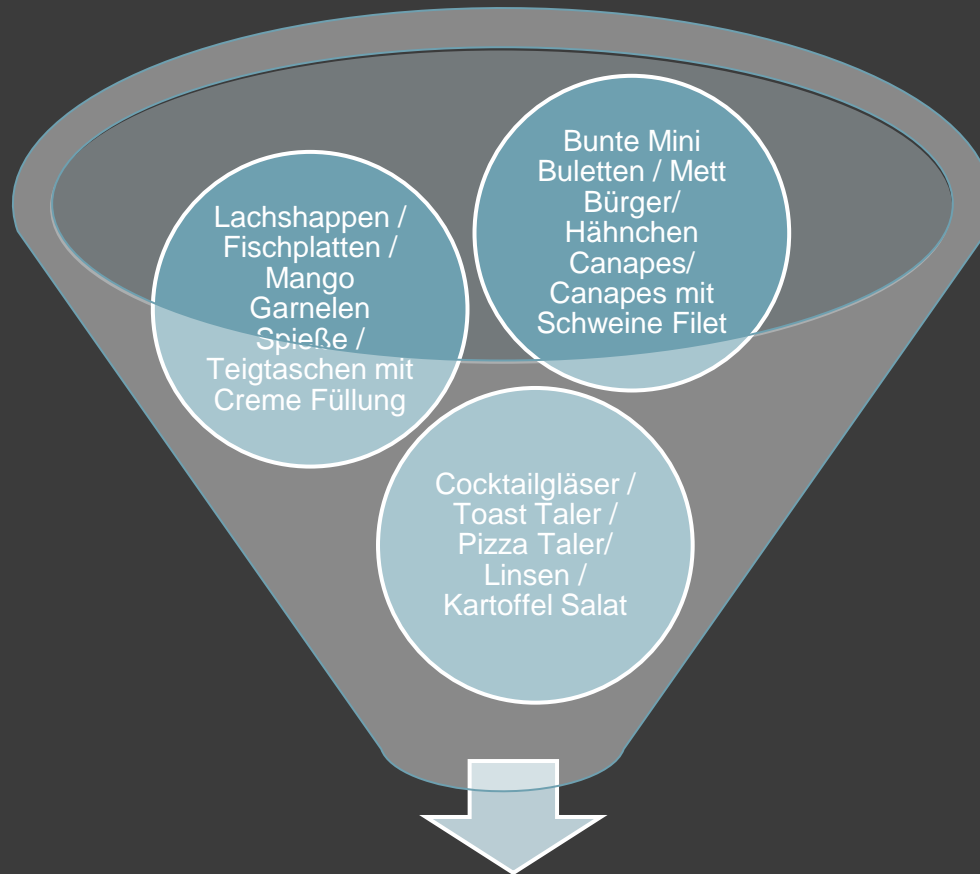
Vom 26.08.2013 bis zum 9.09.2013 hatten wir den Auftrag eine schulische Nachmittagsveranstaltung an der Herwig-Blankertz-Schule zu catern.

Im Laufe der Woche, haben wir selbständig ein komplettes Catering Büfett geplant, organisiert und ausgeführt. Dabei wurden wir von Herrn Kaufmann und Frau Bomberg unterstützt. In der folgenden Präsentation wird ihnen ein Einblick in den Arbeits / Planungsprozess gewährt.

Planungen / Konzepte

- ⦿ 26.08 Start des Projektes / erste Versuche
Beginn der Planung
- ⦿ 02.09 Abschluss der Planung Optimierung
der bereits probierten Gerichte
- ⦿ 04.09 Vorbereitung
- ⦿ 05.09 Vorbereitung
- ⦿ 06.09 Präsentation
- ⦿ 09.09 Reflektion der Projektwoche
Endreinigung der Küche

Produktauswahl



Lachshappen /
Fischplatten /
Mango
Garnelen
Spieße /
Teigtaschen mit
Creme Füllung

Bunte Mini
Buletten / Mett
Bürger/
Hähnchen
Canapes/
Canapes mit
Schweine Filet

Cocktailgläser /
Toast Taler /
Pizza Taler/
Linsen /
Kartoffel Salat

Kartoffelsalat mit Lachs + Scampiespieß /
Linsensalat + Hähnchen im Speckmantel /
Lendchen Canapes / Cocos Hähnchen
Canapes / Hefebrötchen mit Creme
Füllung

Produkte



- ◎ **Curry Sahne mit Nektarinscheibe auf Putenschnitzel mit Kokos Panade.**



- ◎ **Kirschsahne mit Kiwi und Johannesbeere auf Schweine Filet**

Produkte



- ◎ **Linsensalat mit Hänchen im Speckmantel**



- ◎ **Lachskartoffel-salat mit Scampiespieß**

Produkte



- ◎ **Hefeteig mit einer Tomaten Creme Füllung**



- ◎ **Fertig angerichtetes Büfett Tablett**

Aufbau eines Canapes



- ◉ Man schneidet ein Baguette oder eine beliebige andere Unterlage und bestreicht sie z.B mit Butter.
- ◉ Dann belegt man sie mit Salat und einer beliebigen Hauptzutat + Dekoration.
- ◉ Wichtig ist das die verschiedenen Produkte miteinander harmonieren.

Tag der Veranstaltung

- ◉ Am Freitag den 06.09.2013 war die eigentliche Veranstaltung.
- ◉ Der Tag begann für die Küche um 8 und für den Service um 10 Uhr. Offizielles Ende für die Schüler war um 16 Uhr vorbei der Service und einige aus der Küche freiwillig bis um 18 Uhr blieben.
- ◉ Der Tag an sich ist dank der guten Vorbereitungen relativ locker rumgegangen.

Ende

Das Männerbüffet
Ein fertiges Angenehmeswablett

Vielen
Präse
einige



noch

