

# Geschirr- und Besteckliste

Einheiten bzw. Einzelteile eintragen.

Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Bezeichnung	pro Einheit	Anz. Einh.	Total Einh.
Flache Teller 20 cm	60	9	
Flache Teller 24cm	30	17	
Flache Teller 27cm	30	17	
Tiefe Teller	30	19	
Unterteller (Kaffeetassen)	90	6	
Kombischalen	30	16	
Bouillontassen	75	7	
Kaffeetassen	25	19	
Messer	100	9	
Gabel	100	9	
Löffel	100	5	
Kaffeelöffel	100	10	
Dessertgabel	100	4	
Vorlege-/ Salatbest.	3x20	1	
Weissweinglas	36	21	
Rotweinglas	25	20	
Wasser/Burgunderglas	16	29	
Champagnerkelch	49	3	
Bierglas	36	6	
Likörglas	49	6	
Aschenbecher	50 Stk.	120 Stk.	170 Stk.
Brotkörbli		40 St.	80 Stk.
Serviertabletts		40 klein	25 gross
Tischnummern 1-40			

Bezeichnung	vorh.	Bestellung
Brotmesser	4	
Konditorsägen	3	
Officemesser	8	
Tourniermesser	12	
Schlagmesser	1	
Metzgermesser	3	
Ausbeinmesser	2	
Tranchiermesser	3	
Filetierreiner	1	
Abziehstahl	1	
Wiegemesser	1	
Käsemesser	3	
Lachsmesser	1	
Rüstmesser	15	
Schäler	8	
Küchenschere	2	
Eierteiler	1	
Dosenöffner	3	
Apfelkernstecher	1	
Knoblauchpresse	1	
Zapfenzieher	3	
Fleischgabel	6	
Spachtel	4	
Côteletteklopfer	1	
Schöpfkelle klein	4	
Schöpfkelle mittel	10	
Schöpfkelle gross	9	
Schaumkelle klein	10	
Schaumkelle gross	3	
Holzkelle klein	15	
Holzkelle gross	2	
Spaghettilöffel	5	
Schwingbesen	6	
Gross- Schwingbesen	1	
Gross- Schöpfkelle	4	
Gross- Bratschaufel	2	
Gross- Holzkelle	3	
Massbecher 1 Lt. / 2 Lt.	2	
Trichter gross/klein	2	
Zitronenpresse	1	
Raffel grob/fein	7	
Teigschaber	2	