

Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Gerichte-Liste (Mögliche Auswahl von Gerichten)

Apéro / kalte Gerichte:

- Belegte Brötchen/Canapés
- Mini - Sandwiches
- Gemüse-Dip:
 - Kräuterquarksauce
 - Cocktailsauce
 - Currysauce
- Schinkengipfeli
- Crostini mit Tomaten

Getränke:

- Früchtebowle

Zwischenmahlzeit:

- Saisonales Birchermüesli

Salate:

- Saisonaler Salatteller garniert
- 3 x roh, 1x gekocht, 1 x Beilagensalat (Teigwaren-, Reis-, oder Kartoffelsalat)
1 x Fleischsalat (Wurst-, Schinkensalat)
- Pouletsalat garniert (mit Currysauce und Früchten) angerichtet als Salatteller

Dessert:

- Saisonaler Fruchtsalat
- Vanille- oder Schokoladencreme
- Saisonales Fruchtkompott

Einfache Gerichte:

- Bernerrösti
- glasierte Rüeblen
- Ratatouille
- Risotto mit Champignons
- Spaghetti mit verschiedenen Saucen:
 - Tomatensauce
 - Bolognese
 - al pesto
- Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck
- Kartoffelgratin
- Lasagne für Nachtessen vorbereiten, (nicht backen)
- Saisonaler Gemüseteller (1x gratiniert, 1x sautiert, 1x mit Sauce)
- Geschnitzeltes mit Röstli
- Schnitzel an Rahmsauce mit Nüdeln

Suppen:

- Bouillon mit Einlage:
Gemüsejulienne, Brunoise, Flädli
- Cremesuppe
- Gemüsepureesuppe
- Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen

Gebäck:

- Muffins
- Fruchtwähe
- Blätterteigjalousien
- Sablés
- Prussiens

Rezepte aus Pauli oder Tiptopf