

Inventar Küche & Gemeinschaftsraum

Für die bessere Menüplanung finden Sie hier nachfolgend das vorhandene Inventar. Bei Fragen sind wir per Mail erreichbar.



- Filterkaffeemaschine / zugehörige Kaffeefilter / Wasserkocher



- Stabmixer SET / Staubsauger / Besen / Wischmopp und Reinigungsmaterial



- 4 Backbleche / 2 Gitterroste / Topfhandschuhe



- Töpfe / Bratpfannen / Sauteusen in verschiedenen Grössen



- Koch – und Schöpfutensilien / Schwingbesen / Salatbesteck / Gemüsereiben / Wall Holz



- Rüstmaterial / Flaschen- & Dosenöffner / Schere / diverse Messer / Schnitzerli



- Besteck

- 4 x Käsefondueset (Brennpaste nicht vorhanden)



- Plastikschüsseln / Salatschleudern / Sieb / Durschlag / Zubereitungsschüsseln mit Deckeln



- Teigschüsseln / Messbecher / Gratin Schalen / Servierteller / Auflaufformen



- Suppenschüsseln / Servierplatten / Schalen und Teller zum Anrichten



- Glasschüsseln / Schneidmatten (Farbcodiert) / Holzbrettli / Sieb



- Tassen / Gläser / Krüge / Kabelrolle / Speiseteller / Suppenteller / Müeslischalen
- Topfuntersetzer / Frühstücksteller / Dipschalen / Weingläser



- Dreh-Servierplatten / Eimer / Kaffeekrüge für Filtermaschine
- Spachtel / Abzieh-Stahl / Zangen / Bratschaufel



- 4 x Fleischfondueset für jeweils 6 Personen (Brennpaste nicht vorhanden)



- 4 x Raclette Ofen für jeweils 6 Personen