

Geschirrinventar

Gläser im Buffet Gaststube			
Spezli	30	Mineral 5 dl	11
Bier	41	Mineral 3 dl	42
Saft	11	Mineral 2 dl	35
		Becher 23 cl	25
Teetassen	18		
Kaffeetassen	31	Glaskrüge	3
Espressotassen	24	Weinkühler	1
Kaffeegläser	12		
Milchtassen	19		
Gläser im Schrank Säali		Besteck im Schrank Säali und Küche	
Rotwein	61	Suppenlöffel	74
Weisswein	84	Gabeln	99
Proseco	42	Messer	77
		Dessertgabeln	15
		Kaffeelöffel	74
		Espressolöffel	12
		Glacelöffel	18
Essgeschirr in der Küche			
Suppentassen	16		
Dessertteller	62		
Suppenteller	45		
Menüteller	49		
Geschirr im Keller (kalte Küche)		Geschirr im Keller (hinten)	
Diverse Coup-Gläser	70		
Ofenfeste Förmchen	24		
Kunststoff Förmchen (z.B. für Caramelköpfl)		29	
		Raclette-Ofen	1
Grosse Pfannen	H: 32 cm / Ø: 33 cm	Fondue-Geschirr	4
	H: 25 cm / Ø: 27 cm		
	H: 23 cm / Ø: 25 cm		

Kochgeschirr

Backpinsel	4
Bratpfannen	8
Büchsenöffner	2
Chromstahl- und Keramikkrüge	Diverse
Eierschneider	1
Flaschenöffner	3
Fleischgabeln	3
Fleischplatten	5
Fleischthermometer	1
Gemüeschäler	6
Glacekugel-Former	3
Glasschüsseln	diverse
Gratinformen	3 (div. Grössen)
Kellen- und Kochlöffel	Diverse
Kleine Glasschälchen für Dessert	32
Knoblauchpresse	1
Knöpflisiebe	2
Küchenwaage	1
Masskrüge	3
Messer für Fleisch und Gemüse	Diverse in versch. Grössen
Nussknacker	1
Ofenfeste Formen hoch	3 (div. Grössen)
Pfannen	In diversen Grössen
Pouletschere	1
Raffeln	3
Salatbesteck	9
Salatschleuder	1
Salatsiebe	2
Saucière	3
Schwingbesen	Diverse
Siebe und Teesiebe	Diverse
Teigschaber	3
Tortenplatten	2
Tortenspachtel	2
Wallhölzer	2
Zitruspressen	2
Küchenmaschinen	
Mikrowelle	Mit diversen Funktionen
Kenwoodmaschine (1.5 kg)	Mit Schwingbesen, K-Hacken, Knethacken und Mixglas
Grosse Raffelmaschine	Mit diversen Einsätzen für Salate etc.
Schneidemaschine	Für Fleisch (nicht für Brot verwenden)