

BERÄKNA RÄTT – MINSKA MATSVINNET!

MATBJUDNING, PER PERSON

FÖRRÄTTER

Sallad 100–150 gram
 Gravad fisk 100 gram
 Rökt fisk 75 gram
 Skaldjur (sallad) 50 gram
 Uppskärningar 50–75 gram
 Grönsaker 75 gram
 Kyckling (färdig, i sallad) 75 gram

BIRÄTTER

Kokt potatis 200 gram
 Nypotatis 300 gram
 Ris, pasta 60 gram
 Sallad 75 gram
 Sås ½ deciliter
 Stuvning 1 deciliter

HUVUDRÄTTER

Sallad 150–200 gram
 Låda/frestelse 300–350 gram
 Fiskfilé 150 gram
 Hel fisk 250 gram
 Rökt fisk 150–200 gram
 Köttsås 150–200 gram
 Stek/rostbiff 100–150 gram
 Biffar/uppskärningar 130–150 gram
 Köttfärs 100–150 gram
 Rätter på köttfärs 100–150 gram
 Kyckling (hel) 250 gram
 Kyckling bröstfilé 100 gram

SOPPOR

Buljong/förrätt 1,5–2 dl
 Soppa/huvudrätt 2,5–3 dl

EFTERRÄTTER

Bär 100–150 gram
 Glass, parfait, sorbet 100–125 gram
 Gelatindrätter 100–125 gram
 Ostbricka 75–100 gram
 Efterrättssås 50–75 gram

DRYCKER

Vatten 2 glas
 Vin 1–2 glas
 Starksprit, snaps 4 cl
 Välkomstdryck, bål 1–2 glas

KAFFEBJUDNING, PER PERSON

Kaffe 2–3 koppar
 Te 2 koppar
 Socker 1 kg/50 personer
 Kaffemjolk 1,5 liter/50 personer
 Bulle 1 skiva eller liten bulle
 Kaffekaka 1 kaka/30 personer
 Rulltårta 1/20 personer
 Småbröd 1 per sort och person

Fylld tårta

Tårta på fyra ägg för
 10–15 personer
 Tårta på åtta ägg för
 25–30 personer
 Cocktailsmörgåsar 3 st
 Smörgåskaka 1 cm
 Pirog 1 plåt/25 personer

MÅTTABELL FÖR KAFFE

10 personer:
 3 liter vatten + 5 dl kaffe
 50 personer:
 15 liter vatten + 1 kg kaffe

MÅTTABELL FÖR VETEBRÖD

5 dl deg blir:
 45 bullar, 2 längder,
 1–2 kransar, 50 skivor

