

Kochen in der Gruft

Unsere Küchenausstattung auf einen Blick



Kombidämpfer

Das steht Ihnen zur Verfügung:

Kombidämpfer: Ideal zum Dämpfen von Erdäpfeln, Reis oder Gemüse. Das Gargut wird in Gittereinsätze oder Bain-Maries gefüllt und auf einem fahrbaren Wagen in den Ofen geschoben

Kippbratpfanne: Vielseitig einsetzbar – zum Braten, Kochen von Eintöpfen oder auch als Fritteuse (z. B. für Schnitzel).

Hockerkocher mit Wasseranschluss: Perfekt geeignet, um große Kochtöpfe zum Kochen zu bringen.

Küchengeräte: Mikrowelle, Fleischwolf, Brotschneidemaschine, elektrischer Gemüsehobel, Zwiebelzerkleinerer, Stabmixer, Küchenwaage

Küchenutensilien: Töpfe, Pfannen, Schneidebretter, diverse Messer, Schöpfer, Siebe, Gemüseschäler, Knoblauchpresse, Salathobel, Fleischgabel u. v. m.

Geschirr & Besteck: Ca. 250 Teller sowie eine große Anzahl an Gabeln, Messern und Löffeln

Gewürze & Zutaten: Ein Grundstock an Gewürzen ist vorhanden – bitte bringen Sie dennoch Ihre eigenen mit, da unser Vorrat begrenzt ist.

Hygiene und Reinigung

Reinigung: Die Reinigung der Küche übernehmen wir – Sie müssen sich darum nicht kümmern.

Ausstattung: Gastro-Geschirrspüler, Handwaschbecken, zahlreiche Geschirrtücher

Kochkleidung: Schürzen, Haarnetze, Hygieneüberzieher und Einweghandschuhe stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Besonderheiten

Wenn Sie einen Nachtisch wie Pudding in Bechern servieren möchten, bringen Sie bitte Einwegbecher mit. Das Abspülen solcher Kleinbehälter ist für uns organisatorisch leider nicht möglich.



Kippbratpfanne



Hockerkocher mit Wasseranschluss