

Spiessli-Plausch	Fleisch: 300g / Person	Fr. 12.- bis 16.- / Person
	Gemüse:	Fr. 3.- / Person

Empfänger:
Telefon-Nummer:
Abholung am: **Rechnung** **Bar**

<input type="checkbox"/>	vacuumiert ?
<input type="checkbox"/>	auf Platte ?
<input type="checkbox"/>	nature ?
<input type="checkbox"/>	gewürzt ?
<input type="checkbox"/>	Anzahl Personen ?

"x" wenn ja	Produkt:	Menge	Preis
<input type="checkbox"/>	Schweinefleisch		
<input type="checkbox"/>	Lammfleisch		
<input type="checkbox"/>	Rindfleisch (teuer)		
<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch (teuer)		
<input type="checkbox"/>	Pouletfleisch		
<input type="checkbox"/>	Pferdefleisch		
<input type="checkbox"/>	Riesencrevetten (mind. 1kg)		
<input type="checkbox"/>	Cippolata 3 - 5 Sorten		
<input type="checkbox"/>	Bratspeck		

<input type="checkbox"/>	Kräuterbutter	<input type="checkbox"/>	Grillsauce
--------------------------	---------------	--------------------------	------------

<input type="checkbox"/>	Gemüse (Pilze, Zwiebeln, Peperoni, Cherry-Tomaten) Das Gemüse ist im Fleischgewicht nicht enthalten
--------------------------	--

<input type="checkbox"/>	Spiessligrill (1 Element für ca. 25 Personen) Miete inkl. Spiesse und Reinigung: Fr. 50.- / Element (inkl. anfeuern: ab Fr. 250.-)
--------------------------	---

<input type="checkbox"/>	Kohle (10kg Kohle für ein Element) Fr. 20.- / 10kg Kohle (inkl. ein Gasbrenner zum Anfeuern)
--------------------------	---

<input type="checkbox"/>	Einweg-Handschuhe	<input type="checkbox"/>	Täfelì angeschrieben
--------------------------	-------------------	--------------------------	----------------------

<input type="checkbox"/>	Anzahl Spiesse	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
--------------------------	----------------	--------------------------	----------------------

<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
--------------------------	----------------------