

<b>Spiessli-Plausch</b>	<b>Fleisch: 300g / Person</b>	<b>Fr. 12.- bis 16.- / Person</b>
-------------------------	-------------------------------	-----------------------------------

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

	Anzahl Personen ?		<b>Total Rechnung</b>
	auf Platte ?		vacuumiert ?
	gewürzt ?		nature ?

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

<b>Kräuterbutter-Rosetten</b> (30 Rosetten à Fr. 0.45 / Rosette)	<b>Grillsauce (1 Liter)</b> (Fr. 15.- / Flasche)
---	---

	<b>Gemüse: Fr. 3.- / Person (Pilze, Zwiebeln, Peperoni, Cherry-Tomaten)</b> Das Gemüse ist im Fleischgewicht nicht enthalten
--	---

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

	<b>Kohle (10kg Kohle für ein Element)</b> Fr. 10.- / 5kg Kohle-Sack (inkl. ein Gasbrenner zum Anfeuern)
--	--

<input style="width: 95%;" type="text"/>	<input style="width: 95%;" type="text"/>
<b>Einweg-Handschuhe</b>	<b>Täfelì angeschrieben</b>

<input style="width: 95%;" type="text"/>	<input style="width: 95%;" type="text"/>
<b>Anzahl Spiesse</b>	

	<b>Salat (4-5 Sorten: Fr. 7.- / Pers., 6 Sorten: Fr. 8.- / Pers.)</b>
--	---

	<input style="width: 95%;" type="text"/>
--	--