



KAMIN-CREW-ABEND 2023/24

TERMINE	TEAMS	WAS GIBT'S?
11. Oktober	Team „Regatta and Friends“	BBQ
18. Oktober	offen	-
25. Oktober	Unsere neuen Gastronomen	Coq Au Vin & gebackener Kürbis
01. November	Unsere neuen Gastronomen	Gulasch & Salat
08. November	Team „Wannseefrauen“	Chili con & sin Carne
15. November	Team „Seesegeln“	Linseneintopf
22. November	Team „Bad Manners“	Königsberger Klopse
29. November	Team „N-Gen“	Burger
06. Dezember	Team „Il Brignante“ & „Amici“	Fussili - Puttanesca
13. Dezember	Team „Papilio, Skrällan & Hydra“	Labneh & Marokkanische Bällchen
20. Dezember	Team „Equinox“ & „Windspiel“	Salat, Curry & Nachtisch
27. Dezember	offen	-
03. Januar	offen	-
10. Januar	Team „Kombüse“	Grünkohlvariationen & Kuchen
17. Januar	Team „Jetons“	Motto „ORANGE“ <small>Möhrensalat, Flammkuchen + Kürbis, Kürbissuppe, orangene Linsensuppe, Brot, Kürbiskuchen, Segelbootkekse + orangener Lasur</small>
24. Januar	Team „Ostsee“	Gulaschsuppe & Kuchen
31. Januar	Team „LOLA“	Rote Bete Kloß mit Ofengemüse
07. Februar	Team „Mari“ Freizeitgruppe	Käsefondue (Gruppen a 6 je Topf)
14. Februar	Team „Gesinen“	Gesinen-Variation <small>über Ottolenghis Linsensuppe mit Korianderhähnchen und Valentine´s Special</small>
21. Februar	Unsere neuen Gastronomen	Kartoffeln mit Blumenkohl vegi. Kartoffeln mit Kassler & Sauerkraut

DIE IDEE

Ein Kaminabend ohne Begleitung aus der Küche und vom Tresen ist wie Segeln in der Flaute... etwas öde!
Daher werden wir, bis zur Übernahme durch einen neuen Gastronomen, das Ruder selbst in die Hand nehmen und etwas auf die Teller zaubern!

Damit das nicht bei einzelnen Mitgliedern hängen bleibt, haben sich wieder mehrere Teams gefunden, die die Versorgung der Mitglieder am Mittwoch übernehmen.

WIE LÄUFT DAS AB?

Die Teams sind verantwortlich für den kulinarischen Part an Topf & Pfanne, Unterstützung am Tresen nach Bedarf.

Die **Speisen** werden von den Teams vorbereitet und am Abend, **ab ca. 18:30 – 20:00 Uhr**, ausgegeben. Jeder gibt das was er meint in die Kasse.

Getränke werden ebenfalls selbst ausgegeben, hier freuen sich die Kochteams sicher über Unterstützung – Preise lt. Liste.

TECHNISCHES

Getränke werden zentral besorgt, zwei Kühlschränke stehen dafür im Gastraum bereit. Die Zapfanlage ist geschlossen. Die Küche kann genutzt werden. (bei Nutzung Feuerstellen **MUSS** die Absaugung an sein – Stufe 1 genügt! Schalter links oben hinter Tür) Flammen mit Feuerzeug/Streichholz anzünden, dazu Flamme an das Bimetall-Plättchen halten, bis Gas zündet.

Die Spülküche kann und sollte genutzt werden. **Die Spülmaschine zu Beginn einschalten (Button 1), da diese etwa 45 min benötigt um startklar zu sein.** Teller, Gläser, Besteck, Kellen... stehen zur Verfügung und müssen im Anschluss gereinigt werden, wie auch die Maschine lt. Anleitung! 2 elektr. Kochplatten, Wasserkocher, Kaffeeautomat und Filterkaffeemaschine sind vorhanden.

Beide Spülmaschinen nach Anleitung säubern, entleeren und danach ausschalten!!!

Küche nach Nutzung säubern, Herd, alle Flächen abwischen, keine Lebensmittelreste zurücklassen. **ALLE Schubfächer bleiben offen oder werden geöffnet!!!**

Polier- und Geschirrtücher bitte mitbringen oder ggf. benutzte Tücher waschen.

Der Kamin sollte tun was er tun soll... 🍷🍷🍷

Den Schlüssel für den Gastraum gibt es im Sekretariat!

Die Kasse ebenfalls... Beides sollte dann auch wieder dahin zurück oder ggf. Schließfach in der Garderobe!

Gastraum und Küche nach Veranstaltung verschließen - Heizung aus, Licht aus, auch Außenbeleuchtung, Fenster zu... Lüftung in der Küche AUS!!!

Müll bitte ebenfalls entsorgen!!!

Bitte ALLE Stühle hochstellen!!!