

Bei der Zusammenstellung einer Käseplatte für ein kaltes Büfett oder als „salziges“ Dessert vor der Süßspeise rechnet man mit:

100 g Käse / Person

(alle Sorten zusammen genommen)

AUSWAHL: Es ist günstiger nicht so viele Sorten dafür aber von jeder Sorte mengenmäßig etwas reichlicher zu nehmen, als eine Vielzahl an Sorten in kleinen Mengen anzubieten.

<i>Hartkäse:</i>	Emmentaler
	Bergkäse
	Gruyère
	Comté
<i>Schnittkäse mild:</i>	Butterkäse
	Trappistenkäse
	Edamer
	St. Paulin
	Gouda, jung
<i>Schnittkäse würzig:</i>	Leerdammer
	Tilsiter
	Appenzeller
	Tête de Moine
	Saint-Nectaire
	Cantal
Gouda, alt	

<i>Blauschimmelkäse</i>	Roquefort
	Gorgonzola
	Stilton
	Bresse bleu
	Bavarian blue
<i>Weichkäse mit Rotschmiere:</i>	Munster
	Weinkäse
	Maroilles
	Livarot
<i>Weichkäse mit weißem Edelschimmel:</i>	Pont L'Évêque
	Camembert
<i>Brie</i>	Brie
<i>Ziegenkäse</i>	jung bis stark gereift
<i>Frischkäse</i>	mit und ohne Kräuter
<i>Schmelzkäse</i>	mit Nüssen, Trauben etc.

BEGLEITER:

- * Baguette, Vollkornbrot, Cracker, Pumpernickel
- * Butter
- * Radieschen, Rettich, Stangensellerie, Trauben, Birnenschnitzel.

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-206.DOC