

Thekenorganisation 2026 AmSC

Inhaltsverzeichnis:

Übersicht Regatten 2026	Seite 2
Hygienehinweise	Seite 3
Checkliste Thekenorga/Thekendienst	Seite 4 und 5
FD Regatta (pausiert 2026)	Seite 6 und 7
Interne Sommerregatta	Seite 8 und 9
Opti/ILCA-Liga	Seite 10
Störtebeker/420 er	Seite 11 und 12
Große Ammerlander Sommerregatta	Seite 13 und 14
Opti-Teller	Seite 15
Interne Herbstregatta	Seite 16
Getränkepreise/Essenspreise	Seite 17
Telefonnummern Lieferanten und Theken-AG	Seite 18 und 19
Liste Vordruck Kuchen/Salat-Spenden	
Sonstige Vorlagen werden evtl. noch hinzugefügt in der Mappe im Clubhaus/Schublade	

Übersicht Regatten AmSC 2026

Ansegeln	10. Mai 2026
1. Interne Sommerregatta:	13./14. Juni 2026
2. Opti-/ILCA-Liga	28. Juni 2026
3. Störtebeker-Preis 420er	18./19. Juli 2026
4. Große Ammerlander Sommerregatta	1./2. August 2026
5. Optiteller	26./27. September 2026
5. Interne Herbstregatta	10. Oktober 2026

Hygiene-Hinweise für den Thekendienst im AmSC

Hygiene-Regeln/Belehrung im Anhang der folgenden Seiten lesen!!!!

Vor Beginn der Veranstaltung alles gründlich reinigen.
Danach frische Tücher verwenden.

Bei Zubereitung von Speisen (z.B. Sandwiches belegen)
eventuell Handschuhe tragen (sind in der Metallkiste).
Vorher Händewaschen mit Seife (ist ja selbstverständlich)

Fertige Speisen mit Abdeckhauben schützen
(sind im gekennzeichneten Schrank oder in den Kisten im Regal).

Die Theke niemals unbeaufsichtigt lassen.

Essensreste, die noch am kommenden Tag gebraucht werden, im Kühlschrank
(getrennt von der Lagerung von Getränken insbes. Fassbier) aufbewahren
(entsprechende Behältnisse sind vorhanden).

Es gibt nun zwei Kühlschränke, einer ist eigentlich nur für Regatta-Tage gedacht,
nicht zur dauerhaften Lagerung privater Lebensmittel.

Checkliste für Thekenorga und Thekendienst für ein Regatta-Wochenende

Vor dem Regattawochenende: Aufgaben für THEKENORGA

- ☐ Zur Sicherheit nochmals alle 2-3 Tage vorher für den Thekendienst eingetragenen Personen anrufen, um sicherzugehen, dass die-/derjenige auch wirklich kommt und Einsatzzeit checken.
Namen sind in Regattadienstliste ersichtlich.
- ☐ Fleisch fürs Abendessen (Grillfleisch, Gulasch etc.) vorbestellen, am liebsten Metzgerei Großmann in Münsing Tel: 08177-242. Preise wurden vorab von Theken-AG ausgehandelt.
- ☐ Kuchen und wenn nötig Salatspenden organisieren – Telefonaktion oder Liste am schwarzen Brett - möglichst frühzeitig, bei zu wenig Einträgen bitte noch weitere Leute kontaktieren. **Neuester Tipp: „bringabottle.de“, link wird über den Vorstand verteilt, bitte alles vorbereiten und dann den link mit dem Namen desjenigen der es organisiert an Carsten Klingenhagen oder ThekenAG senden, dann geht es über den Mitgliederverteiler**
- ☐ Checken, welche Vorräte von der letzten Regatta noch vorhanden sind, z.B. Servietten, Kaffee, Kaffeefilter, Tee, Butter, Ketchup, Senf, etc., ggf. auch Spülmittel, (evtl. zur Vorsorge eigene Geschirrtücher mitnehmen etc.) Einfrierbeutel und Alufolie zum Einfrieren besorgen
- ☐ Für alle Regattatage einkaufen, Brot bzw. Baguette beim Bäcker (Graf in Ammerland) bestellen, am besten für Sonntag frisch
*Öffnungszeiten Bäckerei Graf: Montag Geschlossen
Di – Fr 6:00 - 16:00, Samstag 6:00 - 12:00, Sonntag 7:00 - 12:00*
- ☐ An einen einfachen Imbiß für einen oder auch zwei Tage denken, z.B. Suppe, Würstel mit Brot. warmer Leberkäse, darf gerne auch mal was anderes sein
- ☐ Getränke werden von Florian Geigl gekauft. Ausnahme: der Wein muss extra besorgt werden und hat Spezialpreise.
- ☐ Karteikasten/Karteikarten oder Papier zum Aufschreiben und Kasse mit Wechselgeld und Preisliste befinden sich im Regattabüro.
- ☐ Hübsche Deko für die Tische, z.B. Teelichter und Blümchen aus dem Garten.
- ☐ Falls die Tischdecken zum Einsatz kommen sollen, rechtzeitig organisieren.
Sind momentan in grauer Kiste im Regal/beschriftet

1. Regattatag, Aufgaben für THEKENDIENST

- ☐ Treffen der 1. Thekenmannschaft ca. 30 min. vor Öffnung des Regattabüros, die Thekenorga muss das vorab rechtzeitig mit Euch absprechen
- ☐ Abwischen der Theke, Durchspülen der Kaffeemaschine, Spülmaschine in Betrieb nehmen (Anleitung hängt am Brett).

- Kaffeekochen, erste Baguettes und Semmeln vorbereiten, Brotzeitdosen für die Motorbootbesatzungen herrichten
- Falls unerwartet etwas fehlen sollte, jemanden vom Nachmittags-Thekendienst verständigen, damit noch schnell eingekauft werden kann.
- An einfachen Imbiß denken, falls kein Wind ist und alle Segler an Land sind
- Nachmittags: Kontakt mit dem Wettfahrtleiter halten, wann das Abendessen gewünscht wird (sofern es nicht im Programm festgeschrieben steht). Aufbau des Buffets organisieren. Evtl. 2. Kasse für Getränke draußen
- Bereits im Vorfeld abklären, wer abends bis zum Ende bleibt und „Schluss“ macht. D.h. auch: Lebensmittel „Nagersicher“ verräumen, Spülmaschine laut Plan abpumpen!!!

2. Regattatag – Sonntag THEKENDIENST

Aufgaben wie am Samstag, Abendessen entfällt natürlich.

- Treffen der Thekenmannschaft wie im Regattadienstplan eingeteilt, möglichst mind. 15-30 min früher da sein, bitte absprechen mit Theken-Orga
- Gegen Ende der Veranstaltung schon mal die “Rechnungen” schreiben, d.h. Beträge auf den Karteikarten addieren.
- Wettfahrtleiter ansprechen, bei der Siegerehrung nochmals an die noch offenen Thekenrechnungen zu erinnern.
- Aufräumen:
 - Gut haltbare Lebensmittel in die neu beschrifteten Schränke oder Kisten verstauen (z. B. Tee, Kaffee, noch geschlossener Senf, Ketchup, Zucker, Salz) -
 - Haltbare Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, in Tupperdosen packen und Kühlschrank, (z.B. verpackter Käse, Butter, geöffnetes Ketchup, Senf),
 - verderbliche Lebensmittel verschenken oder Einfrieren (im neuen Kühlschrank!), z.B. übriges Grillfleisch für folgende Regatta. Ebenfalls trockene Kuchen einfrieren, wenn Platz ist
 - Spülmaschine abpumpen und regenerieren, Kaffeemaschine reinigen. Kaffeemaschinen und evtl. zusätzlich benutzte Herdplatte und den Wasserkocher ausstecken.
 - Noch einmal über Theke und Waschbecken wischen
- Kasse abrechnen und an jemanden vom Vorstand übergeben! Eventuelle Auslagen für Einkäufe können aus der Kasse entnommen werden, aber **nur gegen Einlage der Originalbelege!!!**

GESCHAFFT!

Hinweise für die AmSC-Thekenorganisation

FD Regatta Seite 1

Generelle Informationen

Bitte beim Einkauf beachten: regional, saisonal und so weit wie möglich biologisch! Wir sollten auch hier ein Vorbild sein. Also beim Einkauf bitte ortsansässige, regionale, biologisch produzierende Dienstleister und Produkte bevorzugen, auch wenn es ein bisschen mehr kosten sollte! Und bitte soweit es geht auf Verpackung und Plastik verzichten.

Rechtzeitig vor der Veranstaltung kurz mit Theken-AG (Thekenorga@amsc-sail.de) abklären, was es am jeweiligen Regattawochenende insbesondere am Samstagabend zu Essen geben soll und wie viele Personen am Wochenende in etwa erwartet werden.

Um Bier und andere Kaltgetränke (außer Wein) kümmert sich Florian Geigl.

Toilettenpapier, Papierhandtücher für die WCs, Seife sind vorrätig.

Kulinarik im Detail

Ausreichendes und vielfältiges Angebot für beide Tage nötig. Die Segler sind meist sehr hungrig! Bei der FD-Regatta gab es früher immer Renke. Schweinebraten kommt aber auch gut an. Fisch wäre auch mal wieder eine Idee, ist aber aufwändig

Bestellung bitte bei Metzgerei Großmann, Gasthaus „Zum Altwirt“
Tel: 08177-242, Öffnungszeiten: Gasthaus: Mittwoch-Sonntag 10.00-21.00
Warme Küche: 11.30-14.00, 17.30-21.00

METZGEREI:

Dienstag-Donnerstag 7.00-12.30, 14.30-18.00, Freitag 7.00-18.00,
Samstag 7.00-12.30, <https://www.altwirt-muensing.de/>

FD Regatta Seite 2

Einkaufsliste FD Regatta

(kalkuliert für 60 Personen)

für tagsüber an der Theke (für zwei Tage):

- ca.12 Kuchen bei Mitgliedern organisieren
- Baguettes: 26 pro Tag (1 Baguette = 4-5 Portionen)
- Leberkäse: 5kg (bei Großmann bestellen)
- Wiener: 50 Paar
- Aufschnitt: 4,5 kg
- Käse: 12 Pkg.
- Salat, Gurke, Tomaten für Baguettes
- Butter: 5 Päckchen a 250 g
- Milch: 5 Liter
- Kaffee 2-3 Pkg.
- Senf (süß und scharf für Leberkäs/Würstel)
- Obst (Melone, Banane, Trauben, Aprikosen nach der Wettfahrt bzw. vor der Preisverteilung)

für abends:

- Schweinebraten mit Semmelknödel bestellen (50 Portionen)
- Käsespätzle (10 Portionen)
- Vorschlag: ca. 20 Gurken für Gurkensalat
- Vorschlag Nachspeise: ca. 15 kg Quark oder Joghurt und Früchte oder beim Großmann bestellen
- Bier und andere Getränke mit Florian Geigl besprechen.
- Tischdeko: z.B. Blümchen, bemalte AmSC Gläser für Teelichter

Gutes Gelingen!

Hinweise für die AmSC-Thekenorganisation

Interne Sommerregatta / Grillfest Seite 1

Generelle Informationen

Bitte beim Einkauf beachten: regional, saisonal und so weit wie möglich biologisch! Wir sollten auch hier ein Vorbild sein. Also beim Einkauf bitte ortsansässige, regionale, biologisch produzierende Dienstleister und Produkte bevorzugen, auch wenn es ein bisschen mehr kosten sollte! Soweit es geht auf Verpackung und Plastik verzichten.

Rechtzeitig vor der Veranstaltung kurz mit Theken-AG (Thekenorga@amsc-sail.de) abklären, was es am jeweiligen Regattawochenende insbesondere am Samstagabend zu Essen geben soll und wie viele Personen am Wochenende in etwa erwartet werden.

Um Bier und andere Kaltgetränke (außer Wein) kümmert sich Florian Geigl.

Toilettenpapier, Papierhandtücher für die WCs, Seife sind (hoffentlich) vorrätig.

Kulinarik im Detail

Bei der Internen Regatta betreiben wir tagsüber keinen großen Thekenaufwand, d.h. es gibt Kalt- und Warmgetränke, belegte Semmeln oder Sandwiches und Kuchen, evtl. eine Suppe/Wiener Würstl.

Für tagsüber (Samstag/Sonntag):

- 5-8 Kuchen bei den Mitgliedern organisieren
- ca. 50 Semmeln und ein paar Baguettes (bei Bäcker Graf bestellen z.B.)
- 3 kg Wurstaufschnitt
- 2 kg Käseaufschnitt
- Tomaten, Gurken zum Verzieren
- 10 Dosen Gulasch - oder selbst Suppe kochen.... Kartoffel/Möhrensuppe... andere Idee?
- evtl. 25 Paar Wiener Würstel
- Senf
- Kaffee, Filterpapier, Tee – prüfen, ob noch was da ist
- 3 -4 Liter Milch

Für abends

Beim Grillfest sind die Mengen äußerst schwierig zu kalkulieren. Ein rechtzeitiger Blick auf den Wetterbericht hilft – zwischen 60 Personen bei schlechtem Wetter und ca. 150 Personen bei sehr gutem Wetter hatten wir schon alles!

Wir versuchen ab sofort, dass sich Mitglieder anmelden sollen vorher zur besseren Kalkulation der Essen. Bitte Theken-AG kontaktieren!

Für das Grillfest - kalkuliert für 80 bis 100 Personen:

- Fleisch – ca. 200 g pro Person = 16 bis 20 kg bei Metzgerei Großmann (**rechtzeitig 2 Tage vorher bestellen dort!**)

man kann meist bei Großmann noch spontan nachbestellen!

- pro Person 1 Partysemmel, also 80 bis 100 (bei Bäcker Graf bestellen)
- Salate organisieren (10 bis 15)
- Kartoffelsalat kaufen (Grasbrunner oder Kugler sind die besten) pro Person 120-150 g, also 10 -15 kg
- Senf, Ketchup, Grillsaucen – prüfen, ob noch was da ist
- Grillkohle, Anzünder

Neuen Gasgrill mitbenutzen

An Nachtsch denken! Z.B. rote Grütze mit Quark, kleine Küchlein, Gebäck ...

Fassbier und andere Kaltgetränke besorgt Florian Geigl. Wein steht im extra Weinkühlschrank, eventuell noch extra kaufen, Preise aushängen an Tafel

Tischschmuck organisieren, Tischdecken sind frisch gewaschen ... evtl. Harriet Mücke vorab kontaktieren, sie hatte sie bisher gelagert... Bitte ordentlich wieder zurücklegen, d.h. jemand müsste sie waschen und bügeln lassen, selbst bügeln fast unmöglich, da die Tischdecken sehr fest sind.

Bezahlung mit Chips (sind im Vorstandskammerl in 3 Farben), Kinder bis 12 zahlen ca. die Hälfte. Der Preis wird mit Theken-AG festgelegt, wir haben jetzt angedacht:
Essenverkauf an dem Abend:

- Essen ohne Nachtsch für Segler und Mitglieder: 16,00 €
- Nachtsch extra: 5,00 €
- Kinder 8,00 €

Abendessen-Preise noch mal mit Theken-AG vorab besprechen.

Hinweise für die AmSC-Thekenorganisation Opti Liga /ILCA-Liga

Generelle Informationen

Bitte beim Einkauf beachten: regional, saisonal und so weit wie möglich biologisch! Wir sollten auch hier ein Vorbild sein. Also beim Einkauf bitte ortsansässige, regionale, biologisch produzierende Dienstleister und Produkte bevorzugen, auch wenn es ein bisschen mehr kosten sollte! Und bitte soweit es geht auf Verpackung und Plastik verzichten.

Rechtzeitig vor der Veranstaltung (ca 2-3 Wochen vorher) kurz mit Theken-AG thekenorga@amsc-sail.de, aber vor allem Stefanie Ebbinghaus abklären, was es zu Essen geben soll und wie viele Personen am Wochenende in etwa erwartet werden. Michi Schätz und Oli Denk unterstützen Steffi bei der Organisation. Opti-Eltern kümmerten sich bislang um Essen an der Theke.

Um Bier und andere Kaltgetränke (außer Wein) kümmert sich Florian Geigl. Toilettenpapier, Papierhandtücher für die WCs, Seife sind hoffentlich vorrätig.

Kulinarik im Detail

Die Opti Liga ist **eintägig**. Es muss auf ein kindgerechtes Angebot an der Theke geachtet werden. Bei schönem Wetter sind viele Erwachsene (Betreuer der Kinder) dabei. Es werden Semmeln und Kuchen angeboten und ein warmes Essen.

Für tagsüber:

(ca. 100 Personen)

- 10-12 Kuchen organisieren rechtzeitig
- 40 Semmeln und 12 Baguette, 40 Brezeln
- 1,25 kg Aufschnitt (Fleischwurst etc.)
- 700 g Käse fürs Brot
- 3 Pkg Butter
- 3 Milch
- Obst (1 Apfel oder Birne o. ähnl. pro Kind)
- 1 Müsliriegel pro Kind
- Apfelschorle vom Aldi/Lidl pro Kind 1

Warmes Essen z.B. Nudeln mit Bolognese und auch NUR Tomatensauce (vegetarisch bedenken?) 80 x Bolognese, 25 x Tomatensauce. Vor Ort kochen?

Hinweise für die AmSC-Thekenorganisation Störtebeker / 420 er Seite 1

Generelle Informationen

Bitte beim Einkauf beachten: regional, saisonal und so weit wie möglich biologisch! Wir sollten auch hier ein Vorbild sein. Also beim Einkauf bitte ortsansässige, regionale, biologisch produzierende Dienstleister und Produkte bevorzugen, auch wenn es ein bisschen mehr kosten sollte! Und bitte soweit es geht auf Verpackung und Plastik verzichten.

Rechtzeitig vor der Veranstaltung kurz mit Theken-AG (Thekenorga@amsc-sail.de) abklären, was es am jeweiligen Regattawochenende insbesondere am Samstagabend zu Essen geben soll und wie viele Personen am Wochenende in etwa erwartet werden.

Um Bier und andere Kaltgetränke (außer Wein) kümmert sich Florian Geigl.

Toilettenpapier, Papierhandtücher für die WCs, Seife sind vorrätig.

Kulinarik im Detail

Ausreichendes und vielfältiges Angebot für beide Tage nötig. Die Segler sind meist sehr hungrig!

Einkaufsliste Störtebeker / 420er (kalkuliert für 90 Essen)

für tagsüber an der Theke (für zwei Tage):

- ca.15 Kuchen bei Mitgliedern organisieren
- Baguettes: 26 pro Tag (1 Baguette = 5 Portionen)
- Leberkäse: 5kg
- Wiener: 50 Paar
- Aufschnitt: 4,5 kg
- Käse: 15 Pkg.
- Salat, Gurke, Tomaten für Baguettes
- Butter: 5 Packerl a 250gr
- Milch: 6 Liter
- Kaffee 2-3 Pkg.
- Filterpapier (evtl. noch vorhanden)

Störtebeker / 420 er Seite 2

- Tee (evtl. noch vorhanden?)
- Quark und Schnittlauch für Quarkbrot
- ca. 20 Gurken für Gurkensalat (siehe Abendessen unten)
- Senf (süß und scharf für Leberkäs/Würstel)
- Obst (Melone, Banane, Trauben, Aprikosen nach der Wettfahrt bzw. vor der Preisverteilung)

Für abends:

- Gulasch mit Semmelknödel (70 Portionen)
- Käsespätzle bestellen (20 Portionen)
- Vorschlag: ca. 20 Gurken für Gurkensalat
- Vorschlag Nachspeise:
ca. 15 kg Quark oder Joghurt und Früchte für die Nachspeise
- ggf. Wein (hatten wir aber beim Störtebeker/420er nicht immer)
- Bier (30 Liter) liefert Florian Geigl.
- Kerzen / Tischdeko

zur Füllung der Wanderpreise:

- 3 Pkg. Bonbons und 2 Pikkolos kaufen... (oder anders bestücken nach Absprache)

Sonntagmorgen

Frühstück für die Segler, die am Club übernachten, organisieren, die Zahlen vorher erfragen (Sportwart oder ThekenAG: Thekenorga@amsc-sail.de)

- Semmeln, Brezn
- Butter
- Honig, Marmelade
- Aufschnitt
- Tee / Kaffee

Gutes Gelingen!

Hinweise für die AmSC-Thekenorganisation

Große Ammerlander Seite 1

Generelle Informationen

Bitte beim Einkauf beachten: regional, saisonal und so weit wie möglich biologisch! Wir sollten auch hier ein Vorbild sein. Also beim Einkauf bitte ortsansässige, regionale, biologisch produzierende Dienstleister und Produkte bevorzugen, auch, wenn es ein bisschen mehr kosten sollte! Und bitte soweit es geht auf Verpackung und Plastik verzichten.

Rechtzeitig vor der Veranstaltung kurz mit Theken-AG (thekenorga@amsc-sail.de) abklären, was es am jeweiligen Regattawochenende insbesondere am Samstagabend zu Essen geben soll und wie viele Personen am Wochenende in etwa erwartet werden.

Um Bier und andere Kaltgetränke (außer Wein) kümmert sich Florian Geigl.

Toilettenpapier, Papierhandtücher für die WCs, Seife sind hoffentlich vorrätig.

Kulinarik im Detail

Ausreichendes und vielfältiges Angebot für beide Tage nötig. Die Segler sind meist sehr hungrig. Samstagabend auf genügend Thekenpersonal achten. Bei der Vorbereitung darauf achten, dass der Ansturm bei gutem Wetter groß ist – Gästezahlen sind hier unberechenbar! **Wir versuchen, dies zu ändern, indem sich die Mitglieder vorher ANMELDEN müssen, die zum Essen kommen wollen,**

Mit ThekenAG in Kontakt sein vorab.

Samstag tagsüber: Semmeln, Suppe, Leberkäse etc. an der Theke

Samstag abends: Grillen mit Salaten, Nachspeise

Sonntag morgens: Weißwurstfrühstück

Einkaufsliste Große Ammerlander Sommerregatta

(Mengenanmerkungen für 80 Personen, Abendveranstaltung ca. 120 Personen)

- ca. 15 Kuchen und 15 Salate organisieren (z.B mit „<https://bringabottle.de>“)
- Grillfleisch (Schweinenackensteak, Schweinerücken, Putensteaks, weiße Rindsbratwurst, Käsegriller, Grillkohle etc. bestellen über Großmann (ca. 10 kg für 40 Personen – ca. 40 kg)
- 20 kg Weißwürste - 50 Paar Wiener - 8 kg Leberkäse
Brot/Semmeln/Baguette frisch bei Bäcker Graf bestellen: *Montag Geschlossen, Di – Fr 6:00 - 16:00, Samstag 6:00 - 12:00, Sonntag 8:00 - 11:00*
- 2 Landbrote, 120 Semmeln, 120 Partysemmeln für abends, 10 Baguettes
- 160 Brezen für Weißwurstfrühstück
- Kaffee – 2kg
- Tee, schwarz und Früchte
- Milch – 5 Liter
- Zucker – 2 kg
- Filterpapier – 1 Schachtel
- Käse, Wurst etc. Zum Belegen: 1 kg Frischkäse, 3 kg Käseaufschnitt, 3 kg Wurstaufschnitt
- Butter – 2 kg
- Suppe - 10 Dosen oder selbst machen
- Senf – 2 Eimer scharfen und 5 Eimer süßen Senf (fürs Weißwurstfrühstück)
- Tomaten, Gurken
- Obst für Obstbuffet
- 300 Servietten
- Kerzen / Tischdeko

Nach dem Essen wird ein guter und hübsch dekorierte Nachtisch angeboten (z.B. Küchlein, Quarkspeise, Grütze ...)

Kosten ca. 18,00 € pro Person Essen sind **angedacht**, Nachtisch separat 5,00 € (wird im Vorfeld bei Regatta-Organisation festgelegt). Abgerechnet wird mit Plastikkbons (im neuen Vorstandsraum oder Armbändchen). **Noch mal bei ThekenAG nachfragen.**

Fassbier liefert Florian Geigl, vorher noch mal absprechen. An Weißbier fürs Weißwurstfrühstück denken (2 x 20 Flaschen). Wein selbst einkaufen und an der Theke bezahlen lassen.

Hinweise für die AmSC-Thekenorganisation

Opti Teller, 2 Tage!

Generelle Informationen

Bitte beim Einkauf beachten: regional, saisonal und so weit wie möglich biologisch! Wir sollten auch hier ein Vorbild sein. Also beim Einkauf bitte ortsansässige, regionale, biologisch produzierende Dienstleister und Produkte bevorzugen, auch wenn es ein bisschen mehr kosten sollte! Und bitte soweit es geht auf Verpackung und Plastik verzichten.

Rechtzeitig vor der Veranstaltung kurz mit Theken-AG (Thekenorga@amsc-sail.de) abklären, was es am jeweiligen Regattawochenende insbesondere am Samstagabend zu Essen geben soll und wie viele Personen am Wochenende in etwa erwartet werden. Um Kaltgetränke (außer Wein) kümmert sich Florian Geigl. Toilettenpapier, Papierhandtücher für die WCs, Seife sind hoffentlich vorrätig.

Kulinarik im Detail

Der Opti Teller ist zweitägig. Es muss auf ein kindgerechtes Angebot an der Theke geachtet werden. Bei schönem Wetter sind viele Erwachsene (Betreuer der Kinder) dabei. Es werden Semmeln und Kuchen angeboten und ein warmes Abendessen und ein warmes Mittagessen

Für tagsüber:

(ca. 80 Personen / 2 Tage)

- 16-18 Kuchen
- Samstag 40 Semmeln, 12 Baguette, 50 Brezeln
- Sonntag 40 Semmeln, 8 Baguette, 40 Brezeln
- 2 kg Aufschnitt (Fleischwurst etc.), 1,5 kg Käse fürs Brot
- 6 Pkg Butter
- 3l Milch
- Obst (1 Äpfel pro Kind und anderes Obst für Zwischendurch)
- Gebäck
- Apfelschorle vom Aldi/Lidl pro Kind 1 (preiswerter als aus unserem Kühlschrank!!!)

Warmes Essen (z.B)

- 2 x Leberkäse à 3 kg
- 50 Würstl
- 2 Mal den Dampfkochtopf voll mit Suppe, z.B. Kartoffelsuppe
- 60 Portionen Gulasch, 80 Knödel, 20 Käsespätzle (kein Krautsalat, isst keiner)

Hinweise für die AmSC-Thekenorganisation

Interne Herbstregatta, nur an einem Tag

Generelle Informationen

Bitte beim Einkauf beachten: regional, saisonal und so weit wie möglich biologisch! Wir sollten auch hier ein Vorbild sein. Also beim Einkauf bitte ortsansässige, regionale, biologisch produzierende Dienstleister und Produkte bevorzugen, auch, wenn es ein bisschen mehr kosten sollte! Und bitte soweit es geht auf Verpackung und Plastik verzichten.

Rechtzeitig vor der Veranstaltung, dh. ca 2-3 Wochen vorher kurz mit Theken-AG (thekenorga@amsc-sail.de) abklären, was geplant ist.

Um Bier und andere Kaltgetränke (außer Wein) kümmert sich Florian Geigl.

Toilettenpapier, Papierhandtücher für die WCs, Seife sind hoffentlich vorrätig.

Kulinarik im Detail (für 30-50 Personen)

Nur am Samstag. Tagsüber ist an der Theke eingeschränktes Angebot ausreichend. Abends gibt es einen Hafenpunsch (hat B. Behring meist gebracht, bitte mithelfen).

Es wurde immer herbstlich dekoriert.

- 4 Kuchen
- 10 Baguette oder Brot
- Gulaschsuppe
- Gebäck
- Süßigkeiten
- Punsch mit und ohne Alkohol

Preise Theke mit auswärtiger Beteiligung.....(Preise sind als Richtpreise von Theken-AG festgelegt, vorab noch einmal mit der Thekenorga abstimmen)

Haferl Tee	1,00 €
Haferl Kaffee	3,00 €
Wasser	1,50 €
andere Kaltgetränke	2,50 €
Helles Bier/ Weißbier	3,50 €
Fassbier	4,00 €
Wurst/Käse-Semmel/-bagutte	3,00 €
Leberkäsemmel	4,00 €
Kuchen	mind. 3,00 € (bei kl. Stücken 2,50)

bei dazugekauften Kuchen auf Einkaufspreis noch 0,50 € draufschlagen!

Suppe mit Brot	4,00 €
2 Wiener mit Semmel oder Brot	3,50 €
Abendessen für „keine Segler“/ohne Anm.	20,00 €
Kinder bis 12	10,00 €
Nur Nachspeise (je nach Aufwand) ca.	5,00 €
Flasche Wein	20,00 €

Preise Theke bei internen Regatten, Grillfest etc.

Kaltgetränke siehe Preisliste Kühlschrank

(Wasser 1,00 €-, Kaltgetr. 1,50 €, Bier/Radler 2,50 €)

Fassbier	3,00 €
Kuchen, belegte Brote/Semmeln	2,50 €
Tee	1,00 €
Kaffee	2,50 €
Abendessen mit Absprache Theken AG	ca. 16,00 € für Segler und Mitglieder
Kinder bis 12 die Hälfte	8,00 €

**Wichtige Telefonnummern von Lieferanten und Mailadressen
(alle anderen unter login Mitgliederbereich)**

Theken AG:

Renate Klingenhagen 0176-577 30 579

Christl Kolbinger 0177-34 37 161

Sibylle Sommer 0172-897 39 86

Mail: Thekenorga@amsc-sail.de

Metzgerei Großmann

Bestellung bitte bei Metzgerei Großmann, Gasthaus „Zum Altwirt“

Tel: 08177-242, Öffnungszeiten: Mittwoch-Sonntag 10.00-21.00

Warme Küche: 11.30-14.00, 17.30-21.00

METZGEREI: Dienstag-Donnerstag 7.00-12.30, 14.30-18.00,

Freitag 7.00-18.00, Samstag 7.00-12.30, <https://www.altwirt-muensing.de>

Angegebene Preise (inkl. MwSt)

Gulasch mit Semmelknödel 9,50 €

Ochsenbraten mit Spätzle 12,50 €

Bunter Salat 2,50 €

Krautsalat 1,80 €

Preis für Käsespätzle noch erfragen.

Vegetarisch: z.B. Krautwickel mit Gemüse, Gerstengraupen + Tomatenragout 9 €

weiße und dunkle Mousse + Beeren 4-5 €, Bayrisch Creme 5,50 €

Grillfleisch eingelegt kg Preis:

Halsgrat 10,50 €

Rinderhüftsteak 26,50 €

Lammhüfte 28,50 €

Putensteak. 16,50 €

+ 7 % Mwst.

Gebackener Leberkäs 14,00 € pro kg + 7 % Mwst.

alle Bratwürste 10,50 € pro kg + 7 % Mwst.

Der Vorteil beim Großmann ist, wir können jederzeit nachholen, wenn etwas ausgeht. Auch am Wochenende. Lieber weniger bestellen und dann nachholen. **(auf Öffnungszeiten achten)**

Bäckerei Graf Ammerland:

Blech mit 18 Stück Kuchen: 55,00 € (Preise von 2025)

Bäckerei Krümel und Korn in Münsing:

ein Blech mit 36 Stück: 129,60 € (Preise von 2025)

Vielleicht findet jemand noch eine andere Bäckerei mit günstigeren Preisen?

Selbst gemachte Kuchen von Mitgliedern bringt uns natürlich am meisten PLUS in unsere Kasse!

Gut für die Organisation mit link an Thekenorga und dann über Vorstand an Mitglieder versendet:

Bringabottle.de oder
Bringtwas.com

Aushang im Club natürlich auch möglich, aber unsicherer.

Vorlage hinten letzte Seite

