

BBQ besteld bij **IdeaalCatering?**

# Lees hier hoe het in zijn werk gaat!



Standaard inbegrepen

- Borden, bestek & servetten
- Barbecue gereedschap
- Broodmandje
- Broodplank
- Broodmes
- Drie soorten saus
- Satésaus
- **Barbecue met bakplaat, gasfles en poten**



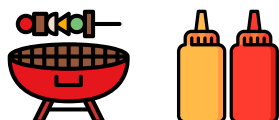
## Voor u gaat barbecueën

1. Vanaf het moment van leveren tot aan het moment van barbecueën, kunt u al het eten in de thermoboxen laten. Zet de boxen op een wat koelere plek, dus niet midden in de zon
2. Zet alle borden, bestek, sauzen en dergelijken vast klaar
3. Bevestig de vier poten aan de gasbarbecue en sluit deze aan op de gasfles
4. Draai de gasfles open en ontsteek de barbecue met de knopjes. Druk de zwarte knop vijf seconden in en draai deze tot het streepje naar boven staat, druk tegelijkertijd de rode ontsteker in.
5. *\*Bij bestellingen voor de volgende dag leveren wij het stokbrood onafgebakken. U kunt dit in 10-12 minuten op 200 graden afbakken*



## Starten met eten

1. Net voor u gaat starten met barbecueën, kunt u het vlees en de salades uit de thermoboxen halen en neerzetten
2. Snijd de stokbroden vast voor, dat scheelt veel tijd!
3. U kunt er voor kiezen om iedereen zelf te laten bakken, of iemand aan te stellen als barbecue kok
4. Bak het vlees goed gaar en eet smakelijk!



## Na het eten

1. Zet de barbecue zorgvuldig uit en draai de gasfles goed dicht
  2. Verzamel alle etensresten en doe deze bij het afval
  3. Alle plastic schalen en bakken kunt u weggooien of hergebruiken, deze hoeven niet terug!
  4. Wegwerp borden en bestek kunt u ook zelf weggooien. Wanneer u stenen borden heeft, willen wij u vragen deze 'veegschoon' in te leveren
  5. Al het eten wat over is, mag u zelf houden. Ook aangebroken flesjes saus hoeven niet terug
- ! Plaats alles weer netjes terug in de boxen en het krat, zodat de deksels dicht kunnen
  - ! Wij komen de spullen de volgende werkdag in de ochtend ophalen, tenzij anders afgesproken
  - ! Zet de spullen 's avonds buiten neer, zoals met de bezorger afgesproken. Wij komen namelijk vroeg!
  - ! Kunt u de poten weer van de barbecue halen? Dit zou de chauffeur erg fijn vinden!

# Binnenkort een ander feestje? Met onze buffetten zit je goed!



Bestel gelijk!



Standaard inbegrepen

- Gratis bezorg- en ophaalservice
- Borden, bestek en servetten
- Opscheplepels
- Chafing dishes
- Wij doen de afwas

€16,75  
p-p

## Buffet Populair



Standaard inbegrepen



### Warme gerechten

- Malse kipfilet in satésaus
- Indische gehaktballetjes in saus
- Nasi goreng met ei
- Groenteratouille
- Aardappelpartjes met tijm en rozemarijn



### Koude gerechten

- Rundvleessalade
- Aardappelsalade
- Rauwkostsalade
- Stokbrood en kruidenboter

## Buffet Bourgondisch



### Warme gerechten

- Varkenshaas in champignonsaus
- Runderrollade in Japanse sesamsaus
- Huisgemaakte schnitzel in jus
- Kipfilet in rode wijnsaus
- Beenham met honingmosterdsaus
- Gemixte groente
- Notenrijst
- Aardappelpartjes met tijm en rozemarijn



### Koude gerechten

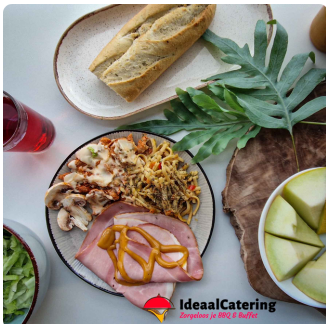
- Rundvleessalade
- Kipkerriesalade
- Eiersalade
- Waldorfsalade
- Rauwkostsalade
- Luxe vleeswarenplateau
- Stokbrood en kruidenboter



Standaard inbegrepen

€20,95  
p-p

## Buffet Compleet



Standaard inbegrepen



### Warme gerechten

- Beenham met honingmosterdsaus
- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Gemarineerde zalmfilet
- Kipfilet in rode wijnsaus
- Kipgehaktballetjes in satésaus
- Nasi goreng met ei
- Bami goreng met ei
- Aardappelgratin met groente



### Koude gerechten

- Rundvleessalade
- Kipkerriesalade
- Eiersalade
- Zalmsalade
- Rauwkostsalade
- Rauwe ham met meloen
- Stokbrood en kruidenboter



**IdeaalCatering**  
Zorgeloos je BBQ & Buffet



Volg ons en stuur jouw foto's!