

BUFFET ONTVANGEN!

WAT MOET JE NU DOEN?

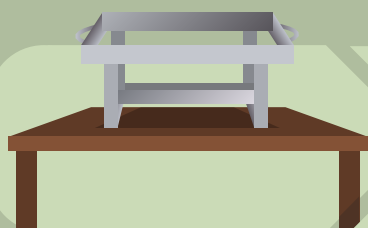
 **BEGIN 1.5 UUR VAN TE VOREN**
Meer dan 30 personen is 2 uur 



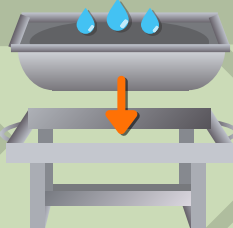
A OPWARMEN VAN HET ETEN

+1 cm/Ltr WATER

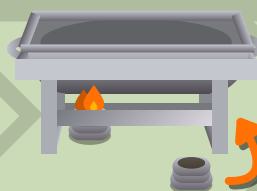
ELKE 20 min.



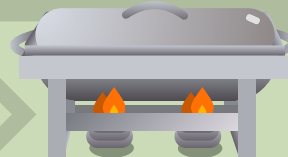
1 Zet het frame op een stabiel, brandveilig en vlak oppervlakte



2 Zet de buitenbak in het frame en vul met laag warm water (1cm)



3 Open de branders, zet er onder elke bak 2. Steek ze daarna aan



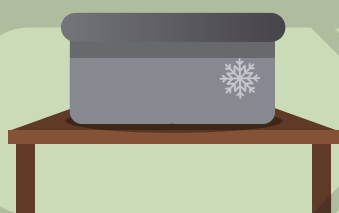
4 Plaats binnen-bakken met eten in buiten-bakken. Roer elke 20 min. om



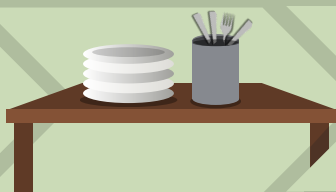
1) Zalm, runderrollade en beenham plaats je de laatste 20 min. in de buiten bak.

2) Opwarmen in de oven? plaats de bak 40 min. in de oven (135 graden).

B STARTEN MET HET BUFFET



1 Laat koude gerechten zo lang mogelijk in de thermo-boxen zitten.



2 Zet alle borden en bestek neer aan het begin van het buffet.

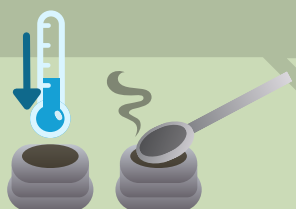


3 Als de gerechten warm zijn, kan één brander uit (met lepel).

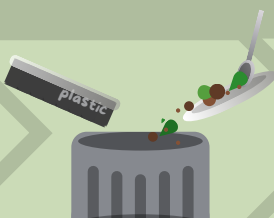


4 Verwijder de deksels en geniet van het heerlijke buffet!

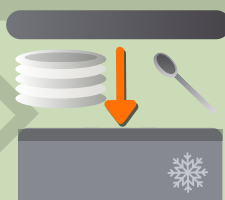
C NA HET ETEN OPRUIMEN



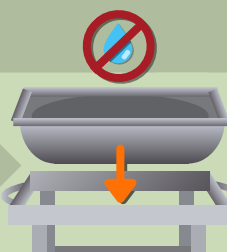
1 Maak de branders uit met een lepel en laat goed afkoelen.



2 Verwijder etensresten van bakken en borden. Gooi Plastic bakken weg.



3 Spullen veegschoon in originele krat. Deksel moet dicht kunnen!



4 Haal het water uit buiten bak, zet vervolgens terug in frame



1) We halen spullen de volgende werkdag in de ochtend op, mits anders is besproken.

2) Zet spullen 's avonds buiten op met chauffeur afgesproken plek. We zijn er vroeg!

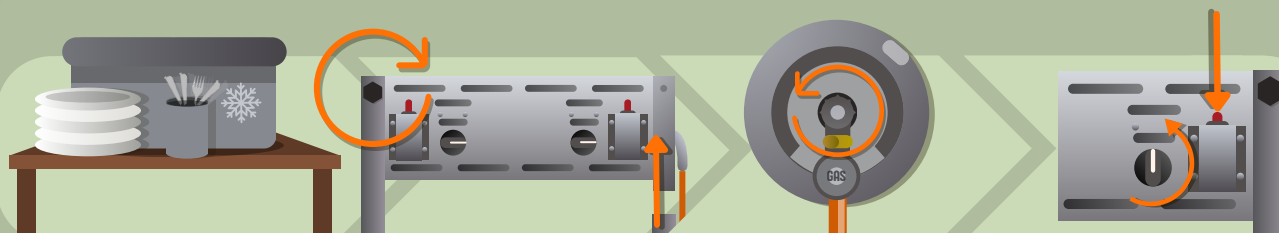
BBQ ONTVANGEN!

WAT MOET JE NU DOEN?

! Houd de **GAS-FLES** en **KABEL** uit de buurt van het **VUUR!**



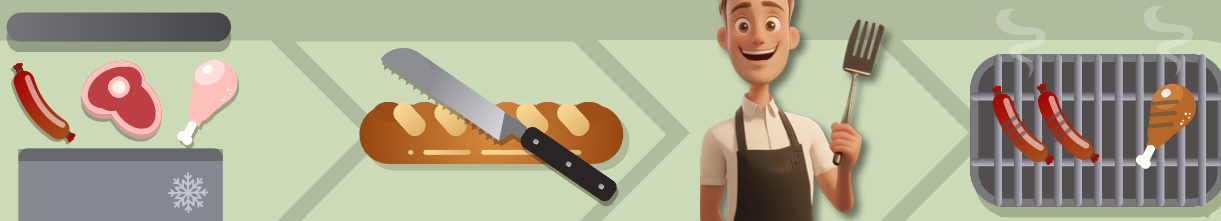
A VOOR U GAAT BARBECUEËN



- 1 Zet alle borden / bestek op tafel. bewaar de koelboxen op een koele plek
- 2 Bevestig de poten aan de gas-BBQ. Schuif ze erop en draai ze vast.
- 3 Koppel slang en draai vast. Draai de knop op de gasfles erna open
- 4 Druk de zwarte en rode knop 5 sec. in en draai de zwarte naar boven.

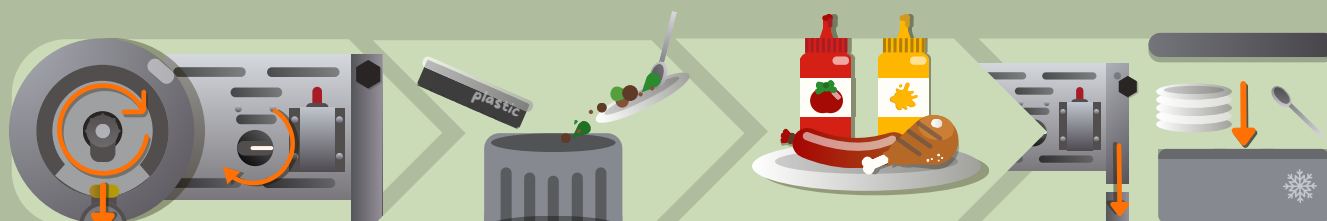
! 1) Bij bestellingen voor de volgende dag leveren wij het stokbrood on-afgebakken. Je kunt dit in 10 tot 12 minuten op 200 graden afbakken.

B STARTEN MET ETEN



- 1 Haal het vlees en de salades net voor het BBQ'en uit de koelboxen.
- 2 Snijd de stokbroden alvast voor, dat scheelt tijd!
- 3 Laat iedereen ze eigen vlees bakken, of kroon iemand tot BBQ chef!
- 4 Bak het vlees goed gaar en EET SMAKELIJK maar!

C NA HET ETEN OPRUIMEN



- 1 Draai de BBQ uit, de gas-fles goed dicht en ontkoppel de gasslang
- 2 Verwijder etensresten van bakken en borden. Gooi Plastic bakken weg.
- 3 Overig eten en aan-gebroken saus flessen hoeven niet terug.
- 4 Ontkoppel de BBQ poten. Stop alles in dozen, deze moeten compleet sluiten.

! 1) We halen spullen de volgende werkdag in de ochtend op, mits anders is besproken. 2) Zet spullen 's avonds buiten op met chauffeur afgesproken plek. We zijn er vroeg!