Pagina- indeling

1. pagina indeling
2. Gourmet + Gourmet compleet
3. BBQ + BBQ compleet
4. Fondue + Fondue compleet
5. Hapjespan + Hapjespan compleet
6. Handleiding opwarmen hapjespan
7. Buffet voor thuis 'standaard' + Buffet voor thuis 'deluxe'

Gourmet

Vleesgourmet €11,95 p.p.
De vleesgourmet bestaat uit:

* Gemarineerd reepjesvlees
* Huisgerookt spek
* Mini burgers
* Gemarineerde kogelbief
* Gemarineerde filetlapjes
* Gemarineerde kipfilet



Gourmet compleet €18,95 p.p.
De gourmet compleet bestaat uit:

* Gemarineerd reepjesvlees
* Huisgerookt spek
* Mini burgers
* Gemarineerde kogelbief
* Gemarineerde filetlapjes
* Gemarineerde kipfilet



* Koude schotel
* Macaroni salade
* Huisgemaakte salade op yoghurtbasis
* Salade zoetzuur
* Stokbrood
* Kruidenboter



Let op! Geen aanpassingen mogelijk!

Let op:
Bestellen van de gourmet kan (m.u.v. feestdagen) tot uiterlijk 3 werkdagen van te voren en is pas definitief als u een bevestiging van ons heeft ontvangen.

BBQ

BBQ pakket 1 €12,95 p.p.
Pakket 1 bestaat uit:
* Gemarineerd speklapje
* Gemarineerde kipfilet
* Ambachtelijke burger
* Saté spies



BBQ pakket 2 €13,95 p.p.
Pakket 2 bestaat uit:
* Gemarineerd speklapje
* Gemarineerde kipfilet
* Ambachtelijke burger
* Saté spies
* BBQ-worst



BBQ pakket 3 €15,95 p.p.
Pakket 3 bestaat uit:
* Gemarineerde karbonade
* Gemarineerde kipfilet
* Ambachtelijke burger
* Saté spies
* Spies van biefpuntjes



BBQ compleet maken + €8,95 p.p.
* Koude schotel
* Macaroni salade
* Salade zoetzuur
* Huisgemaakte salade op yoghurtbasis
* Stokbrood
* Kruidenboter

Let op! Geen aanpassingen mogelijk!

(Wij verhuren geen bbq's)

Let op:
Bestellen van de BBQ kan tot uiterlijk 3 werkdagen (m.u.v. feestdagen) van te voren en is pas definitief als u een bevestiging van ons heeft ontvangen.

Fondue

Vleesfondue €11,95 p.p.
De vleesfondue bestaat uit:

* Blokjes kogelbief
* Blokjes kipfilet
* Blokjes varkensfilet
* Rundvleesballetjes
* Stroganoffballetjes



Fondue compleet €18,95 p.p.
Het complete pakket bestaat uit:

* Blokjes kogelbief
* Blokjes kipfilet
* Blokjes varkensfilet
* Rundvleesballetjes
* Stroganoffballetjes



* Koude schotel
* Macaroni salade
* Huisgemaakte salade op yoghurtbasis
* Salade zoetzuur
* Stokbrood
* Kruidenboter



Let op! Geen aanpassingen mogelijk!

Let op:
Bestellen van de fondue kan tot uiterlijk 3 werkdagen (m.u.v. feestdagen) van te voren en is pas definitief als u een bevestiging van ons heeft ontvangen.

Hapjespan

De hapjespan is de ideale uitkomst voor op tafel. Gevuld met veel lekkers.
Het enige wat u hoeft te doen is de stekker in te steken, de instructies vindt u op de volgende pagina. De hapjespan is bij ons te huur. Te bestellen vanaf 4 personen.

U betaalt €4,50 voor de aluminiumschaal (1 per 5 personen).
De hapjespan is te huur voor €10. De borg bedraagt €20. Deze ontvangt u terug bij het inleveren van de hapjespan. Gelieve de hapjespan binnen 3 dagen terug te brengen.

Hapjespan €11,95p.p.
De hapjespan bestaat uit:

* Kipspiesjes
* Mini burgers
* Kipdrumsticks
* Kipvleugeltjes
* Mini spareribs
* Piri piri saus

Hapjespan compleet €18,95 p.p.
Het complete pakket bestaat uit:

* Kipspiesjes
* Mini burgers
* Kipdrumsticks
* Kipvleugeltjes
* Mini spareribs
* Piri piri saus

* Stokbrood
* Kruidenboter
* Huisgemaakte salade op yoghurtbasis
* Salade zoetzuur
* Macaronisalade
* Koude schotel

Let op! Geen aanpassingen mogelijk!

Let op:
Bestellen van de hapjespan kan tot uiterlijk 3 werkdagen (m.u.v. feestdagen) van te voren en is pas definitief als u een bevestiging van ons heeft ontvangen.
De hapjespan is NIET te bestellen voor Kerst.

Hapjespan verwarmen

Tip:
Test de elektrische pan na het afhalen gelijk bij thuiskomst.
Zo weet je zeker dat de pan werkt, of bij vragen je ons kunt contacteren.

Hoe werkt de hapjespan en hoe krijg je de hapjes warm?

1. Steek de stekker in de hapjespan.
2. Plaats de hapjespan op een placemat
3. Vul de hapjespan bodem met water (een vol longdrink glas water +-)
4. Draai de knop om naar stand 3.
5. Verwijder de plastic deksel van de hapjespan
6. Plaats de aluminium schaal met hapjes in de pan.
7. Doe de glazen deksel erop en laat de hapjes ongeveer 30 minuten in zijn geheel samen opwarmen.

Kort tafelen => stekker er uit halen.
Lang tafelen => stekker er in laten.

(Laat de pan nooit droog koken!! Voeg tussentijds water toe)

Buffet voor thuis

Buffet voor thuis 'standaard' €19,95 p.p.

* 1 soort warm vlees naar keuze
* Koude schotel
* Macaroni salade
* Salade op yoghurtbasis
* Salade zoetzuur
* Stokbrood
* Kruidenboter

Let op! Geen aanpassingen mogelijk!

Buffet voor thuis 'de luxe' €20,95 p.p.

* 1 soort warm vlees naar keuze
* Aardappelgratin
* Macaroni salade
* Salade op yoghurtbasis
* Groenterellish
* Stokbrood
* Kruidenboter
* Dessert

Extra bij te bestellen

* 2e soort warm vlees €4,50 p.p.
* Koude schotel €2,50 p.p.
* Stokbrood €2,65 p/st
* Kruidenboter vanaf €2,80 p/st

Varkensvlees:

* Beenhamreepjes in champignonroom-saus
* Varkenspoulet in champignonroom-saus
* Duuvelkesvlees
* Babi pangang
* Gehaktballetjes in tomatensaus
* Sjtuf Sjtumpkes

Rundvlees:

* Zuurvlees
* Draadjesvlees
* Goulash
* Boeuf bourguignon

Kippenvlees:

* Kip pilaf
* Kip stroganoff
* Kip ketjap