

Lekker tafelen

Bereidingswijze voor uw feest groot of klein

*Kebab party :

Vleestorentjes 45 à 60 min bakken in een voorverwarme oven van 170°C .

Broodjes vooraf afbakken in de oven 10min op 180 °C

*Pizza party :

De oventjes zeker 30min vooraf opwarmen zodat ze heel warm hebben.

Om iets vlotter klaar te hebben en krokantere pizza's kan je de pizzakoekjes ofwel vooraf een 8tal minuutjes in de oven op 180°C leggen, ofwel bovenop (indien een plat deksel) het deksel van het toestel leggen.

Iedereen belegd zijn pizzaatjes samen of naar eigen smaak met de aanwezige ingrediënten, schuift het in het oventje, even wachten tot een mooi korstje te zien is en...smullen maar!

*Mexicaans buffet :

De gerechten kan je ofwel allen tegelijk, ofwel apart opwarmen in de oven. Alles kan op 160°C opgewarmd worden. (tijd afhankelijk van de hoeveelheid, ong 30 min à 1uur)

Neem voldoende tijd, want het kan wel even duren, zeker als je veel tegelijk in de oven stopt. Desnoods kan je tussenin even onderroeren zodat je iets vlotter de binnenkant opgewarmd krijgt. (de chips en het slaatje niet opwarmen)

De ribben, en Nacho's zijn ideaal als starter.

*Hamburger party :

Het concept is zeer eenvoudig;

Vorbereiding: (voordat het feest begint)

U bakt de broodjes kort af in de oven (10min op 180°C)

U zet de Teppanyakiplaat of Plancha (te huur bij ons) klaar

Tijdens het feest:

U presenteert de broodjes links van het toestel, de groentjes en sausen rechts van het toestel.

U bakt de mini-hamburgertjes en het gerookt spek op het toestel (Dit "à la minute") de burgertjes mogen nog lichtjes rosé zijn binnenin.

De burgers en het spek bakken vlot. Ook de gasten zullen met plezier eventjes wachten tijdens het aanschuiven.

Uw gast neemt links een broodje, en u legt een gebakken burger en spek erop.

*Uw gast werkt zelf z'n burger af met een sausje en groentjes naar eigen keuze. **Opgepast, de groentjes zijn bedoeld om op de burgers te leggen, niet als garnering naast de burgers!!***

*Pulled pork/chicken-party :

Pulled pork (Draadjesvlees van varken) is 'traag en laag' gegaard varkensvlees die op de BBQ is bereid. Het trage gaar proces van 6uur zorgt voor de sappigheid en aparte structuur.

Het vlees kan je opwarmen in de oven of op de BBQ. Afhankelijk van de hoeveelheid, is dit snel een half uur à 45min. Maar dit kan iets sneller door het vlees tussendoor reeds wat los te trekken.

Eens het vlees warm is, is het makkelijk in draadjes te trekken. Het sap er zeker bijlaten, en indien nodig kan je nog wat sappiger maken met wat appelsap of vruchtensap.

De broodjes een 10tal minuutjes op 180°C afbakken (dit mag reeds vooraf gebeuren)

De broodjes beleg je best in deze volgorde: vlees – saus - groenten

*Pasta party :

De pasta's worden best rustig opgewarmd in de oven op 140°C. afhankelijk van de hoeveelheid kan dit wel tot een uur à 1.5uur zijn. Even doorroeren is wel aangeraden.

Pasta's die gegarneerd worden met kaas, kunnen best ook even gegratineerd worden op 180°C om zo een mooi kaaskorstje te krijgen.

Vanaf 15pers kan je er een bain-marie bijvragen. Dit is handig om de gerechten warm te houden tijdens de maaltijd.

Bij grotere hoeveelheden kunnen we het ook opwarmen voor je.

*Ribben festijn :

De Ribben warm je best op in de oven, Ideaal is los op de roosters (iets krokant dan), maar kan ook gewoon in de zakken. 140°C 25 à 40min.

Bij grote hoeveelheden kunnen we dit ook opwarmen voor je, en kan je een bain marie bijvragen.

*Warme beenham :

Warm af te halen of geleverd.

U krijgt klem en mes bij en zetten de ham voor je klaar om de klem om direct te starten. het snijden laten we aan jou over ☺