

BUFFET ONTVANGEN!

WAT MOET JE NU DOEN?



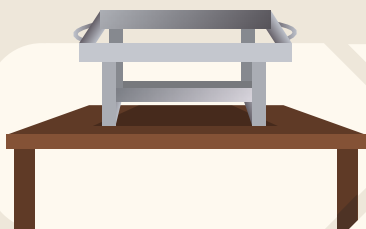
BEGIN 1.5 UUR VAN TE VOREN
Meer dan 30 personen is 2 uur



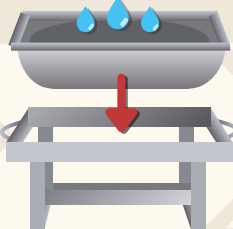
A OPWARMEN VAN HET ETEN

+1 cm/Ltr WATER

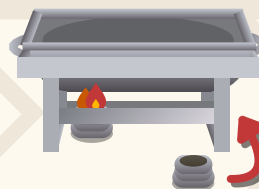
ELKE 20 min.



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



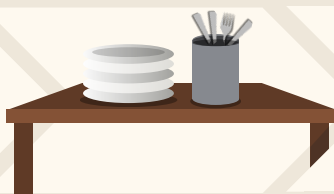
1) Zalm, runderrollade en beenham plaats je de laatste 20 min. in de buiten bak.

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

B STARTEN MET HET BUFFET



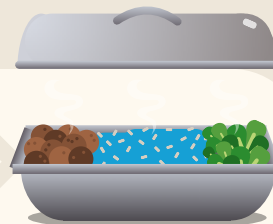
1 Laat koude gerechten zo lang mogelijk in de thermo-boxen zitten.



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

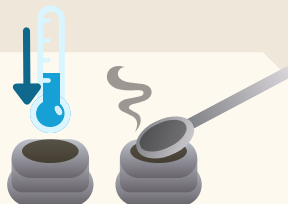


3 Als de gerechten warm zijn, kan één brander uit (met lepel).



4 Verwijder de deksels en geniet van het heerlijke buffet!

C NA HET ETEN OPRUIMEN



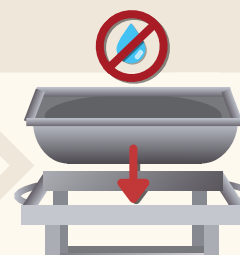
1 Maak de branders uit met een lepel en laat goed afkoelen.



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!