

Checklist takeaway BBQ pakket

We werkten een handige checklist uit, waarbij we alle zaken op een rijtje hebben zodat u zorgeloos uw feest kan organiseren. U heeft waarschijnlijk veel in huis, maar indien u toch niet helemaal voorzien bent op een grotere groep kan u steeds terecht bij onze favoriete lokale verhuurbedrijven:

[Rent Event](#)

[Restorent](#)

[Be Ready](#)

Waar moet u zeker aan denken?

- Voldoende plaats in de koelkast voor dranken, slaatjes en barbecuegerechten
- Een barbecue (zie meer specificaties hieronder)
- Buffettafel (1 tafel van 180cm voor < 50personen, 2 tafels van 180cm voor groepen tussen 50 en 100 personen)
- Standaard heteluchtoven (geen microgolf/combioven): 1 oven per 50 personen

Receptie

MUST HAVE:

- Receptietafels (*voor een receptie wordt er gemiddeld 1 receptietafel per 10 personen voorzien*)
- Potjes voor hapjes of tapas
- Servetjes voor op de receptietafels
- Prikkertjes
- Glazen voor het aperitief

NICE TO HAVE:

- Flesopener
- Een ijsemmer en ijs
- Opdienplateaus indien u wenst rond te gaan met de dranken
- Rietjes
- Muziekinstallatie (eventueel een eigen playlist samenstellen)
- Een tafel voor cadeau's

Barbecue

MUST HAVE:

Onze barbecuegerechten worden op lage temperatuur, vacuüm gegaard en nadien op de barbecue aan hoge temperatuur gebakken. Zo bekom je steeds een perfecte cuisson, mooi aangebakken maar niet verbrand. Het vlees blijft bovendien sappiger en het neemt stress weg aan de barbecue!

- Barbecue (met houtskool of gas)
 - De gerechten worden in hun geheel gebakken op de barbecue, hierdoor kan je met een relatief kleine barbecue voor een vrij grote groep barbecueën.
 - Bekijk hieronder welke afmetingen van barbecue we aanraden i.f.v. het aantal gasten
 - 5 - 20 personen: diameter +/- 40cm
 - 20 - 50 personen: diameter +/- 50cm
 - 50 - 70 personen: diameter +/- 60cm
 - 70 - 100 personen: diameter +/- 70cm
- Houtskool (indien van toepassing)
- Aanmaakblokjes en aansteker (indien van toepassing)
- Buffettafel(s)
- Groot mes
- Vleesvork
- Snijplank
- Serveerbestek (1 soeplepel en vork per salade of saladebestek)
- Borden
- Bestek
- Glazen
- Servetten

NICE TO HAVE:

- Saladekommen indien u deze wenst over te scheppen uit onze wegwerpschalen.
- Warmhoudplaat.
 - *Vanaf 20 personen raden wij aan om een warmteplaat te voorzien aan het buffet, om het gebakken vlees warm te houden. Voor groepen kleiner dan 20 personen kan er rechtstreeks vanop de barbecue geserveerd worden*
- Een tent
- Tafellinnen
- Tafeldecoratie

Heeft u nog ergens vragen bij of kan u advies gebruiken? Aarzel dan zeker niet om ons te contacteren!

Team Ter Heyde

info@terheyde.com

0471 62 11 78