

Beste Klant,

Opwarmen van het eten:

Als eerste de geraamtes uitstallen.

Daarin plaatst u de buiten bakken die u vult met 1 cm heet (!) water.

Onder deze buiten bakken, in de geraamtes, zet u de gelbranders die u aansteek met vuur

Nu kunt de binnen bakken, gevuld met het eten, in de geraamtes plaatsen.

Richtlijnen voor verwarm tijden:

12-30 personen 1.5 uur van te voren verwarmen

30-150 personen 2 uur van te voren verwarmen

(Uitzondering: zalm of beenham hiervoor kunt u 20 minuten aanhouden)

Vergeet niet om de 20 minuten even te roeren.

Alle warme gerechten kunnen ook in de oven opgewarmd worden:

40 minuten 135 graden. (laat wel de deksels dicht dit om uitdroging te voorkomen)

Opdienen van de koude gerechten:

Laat deze zo lang mogelijk in de dichte thermoboxen. Wanneer u het eten de dag na bezorging gebruikt adviseren wij de gerechten in de koelkast te bewaren. Lukt dit niet kunt u overwegen de koelementen te wisselen.

Na het eten:

Branders afsluiten.

Bakken aflaten koelen.

Etenresten verwijderen en weggooien bij het restafval

Borden en bestek graag zonder etensresten in de box en het krat.

Plastic schalen en bakken kunt u weggooien of hergebruiken.

Ophalen van de spullen

De volgende werkdag, of anders zoals afgesproken, halen wij de vuile vaat graag bij u op. Het ophalen kan al vroeg zijn daarom mag u het de avond van te voren, op een geschikte plek, buiten neerzetten zodat wij het gemakkelijk mee kunnen nemen.

Wij hopen dat u genoten heeft, graag komen we weer bij u langs!

Met vriendelijke groeten,

Het team van IdeaalCatering

www.idealcatering.nl