

# Ovenbuffet besteld bij IdeaalCatering? Lees hier hoe het in zijn werk gaat!



## Standaard inbegrepen

- Buffet in ovenbakjes - geen chafing dishes, servies en bestek
- Bezorgservice
- Warme gerechten
- Salades en koude bijgerechten
- Stokbrood met kruidenboter



Bestel gelijk!



## De bezorging



1. Uw ovenbuffet wordt gekoeld bij u thuis bezorgd. Wanneer we bij u aankomen, zult u zelf voor de koeling moeten zorgen.
2. We halen alle spullen uit de thermoboxen en plaatsen dit bij u in de koeling.
3. Op deze manier hoeven wij niet meer terug te komen om de spullen op te halen.

*Bij bestellingen voor de volgende dag leveren wij het stokbrood onafgebakken. U kunt dit in 10-12 minuten op 200 graden afbakken*



## Opwarmen van uw buffet

1. Verwarm de oven voor op 170 graden
2. Plaats de bakjes in de oven, het plastic hoeft er niet af
3. Laat de bakjes met eten in 30 minuten iowarmen
4. Dien de warme gerechten op
  - Mocht het niet lukken om alle gerechten tegelijkertijd in uw oven op te warmen, kunt u het ook in een pan of in de magnetron opwarmen.
  - De koude gerechten laat u zo lang mogelijk in de koeling. U kunt deze 10-15 minuten voor het serveren van de warme gerechten uit de koeling halen en opdienen.
  - U kunt de plastic bakjes en schalen schoonmaken en hergebruiken of recycleren door deze bij het PMD afval te brengen.



## Waarom een ovenbuffet?



Wij bieden onze reguliere buffetten ook aan als Ovenbuffetten. Zie hieronder de verschillen én de grote voordelen voor onze klanten:

- Buffetten voor kleinere groepen; de ovenbuffetten zijn een ideale optie voor groepen van 6-12 personen
- Scherpe prijs; doordat wij alleen komen bezorgen én weinig afwas hebben
- Wanneer wij met de reguliere buffetten vol zitten, is het (bijna) altijd wél mogelijk om een ovenbuffet te bestellen