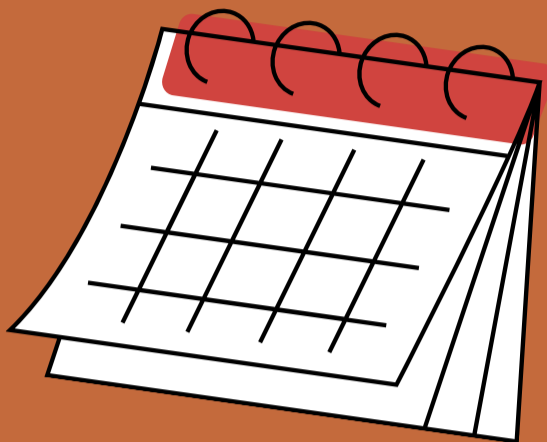


ZIN IN EEN OPENFIRE BBQ? ZO GA JE AAN DE SLAG

1



RESERVEER

Reserveer je BBQ-moment aan de bar. (op voorhand of op de dag zelf)

2

VOORBEREIDING

Jullie brengen mee:

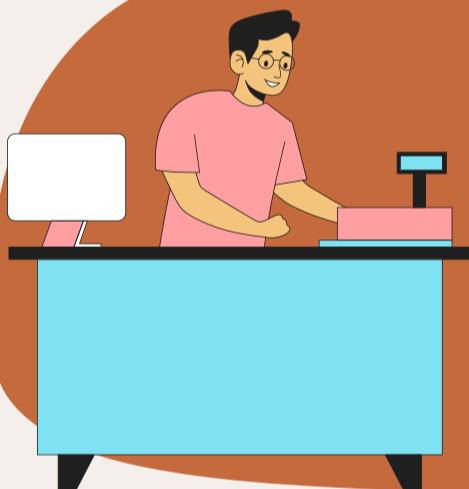
- Vlees/Vis
- Groenten & Kruiden
- Brood & Sauzen

Wij voorzien:

- Hout & BBQ-materiaal
- Olie & frigo voor etenswaren
- Borden, bestek & Servietten



Drank te bestellen aan de bar



3

AANMELDEN

- Meld je aan bij de bar
- Wij openen een rekening*

*We vragen een kleine bijdrage pp voor onkosten, zie pagina 2 voor details.

4

BBQ'EN

- Laat de openFire eerst goed warm worden* (reken ± 30 min vóór bakken)
- Tijdig olie toevoegen op de bakring
- Best één verantwoordelijke die bakt

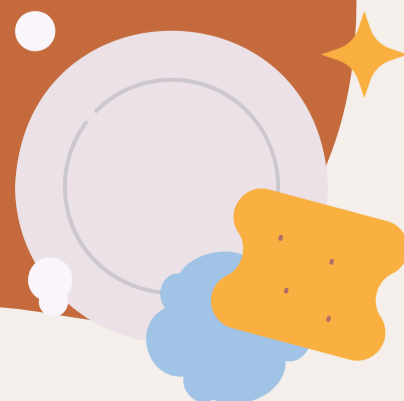
Hou het veilig en gezellig voor iedereen



5

OPRUIMEN

- Gooi afval in de vuilbakken
- Borden zonder resten stapelen
- Plaats bestek in het bakje
- Opkuis BBQ: assen verwijderen (met schep en in emmer), ring afkuisen, olie aanbrengen en deksel plaatsen.



OPENFIRE BBQ @ ELEVEN

Sfeer en gezelligheid zijn één van de grote troeven van onze club - we hopen dat deze OpenFire BBQ daar nog extra toe bijdraagt.

Het stappenplan op pagina 1 helpt je snel op weg.

Hieronder vind je nog wat extra informatie en praktische afspraken.

Hoe gebruik ik deze OpenFire optimaal?

- Laat de OpenFire eerst goed warm worden met hout. Reken ongeveer 30 minuten voor je kan starten met bakken.
- Eens op temperatuur kan je ongeveer 1 uur comfortabel bakken.
- Je kan verschillende warmtezones creëren:
 - 🔥 meer warmte → brandend hout dicht onder de ring
 - 🔥 minder warmte → minder hout onder dat deel
- Gebruik meer of minder olie afhankelijk van wat je bakt.
- Niet warm genoeg meer?
Voeg tijdig extra hout toe → enkel onder een deel van de ring of over de volledig BBQ afhankelijk van hoeveel je nog moet bakken.

Waarom is deze BBQ niet gratis?

We willen vermijden dat de BBQ vrijblijvend of zonder voorbereiding gebruikt wordt. Daarom voorzien we:

- Droog stookhout
- BBQ-materiaal
- Borden & Bestek

- De afwas achteraf

Een kleine bijdrage per persoon vinden we daarom logisch.

Deze

bijdrage wordt toegevoegd aan de rekening die geopend wordt bij de start van de BBQ:

- tot 10 personen → €100
- tot 20 personen → €150
- tot 30 personen → €200

i Facturatie mogelijk. Meld dit bij aanvang aan de bar en laat je facturatiegegevens achter.

Waarom kunnen we de keuken niet gebruiken?

De keuken van het clubhuis kan niet gebruikt worden:

- Omwille van hygiënevoorschriften en FAVV-regelgeving
- Omwille van de werking van onze eigen keukenservice

Daarom vragen we om alle ingrediënten en voorbereidingen thuis te doen.

Er wordt wel een aparte koelkast voorzien om ingrediënten en gerechten koel te bewaren.

Samen houden we het gezellig

Bedankt om zorg te dragen voor het materiaal en de OpenFire BBQ proper achter te laten. Zo blijft dit een fijne extra voor iedereen op onze club.

Bestuur Tc EleveN

