# Werkboek Barbecue 2015

# Voorbereidingen

* + Vergadering EC/ER
    - Datum en uren
    - Plan van aanpak / concept
    - Menu
    - Prijzen
  + Reclame
    - Affiches
    - Uitnodigingen (brieven)
    - Facebook (event)
    - Mailinglist
  + Voorbereidingsdata & - uren bekijken
  + Bestellingen:
    - Overlopen verslag van vorig eetfeest
    - Aanpassingen doorvoeren en bekijken wat er nog op voorraad is in het lokaal
    - Bestellingen plaatsen en inplannen afhalen / levering
  + Shiftenlijsten opmaken:
    - *Eenheidsleiding*: FOS-shop / kampinschrijvingen / verbinding shiften
    - *Leiding + EL*: opdienen / afruimen / afwas / kassa
    - *Stam*: bar / keuken / BBQ
    - *Kinderen: a*fwas / afruimen
  + Menukaarten maken
  + Oberlijsten maken
  + Prijslijst voor aan de kassa
  + Vlees-, vis, en vegi-bonnetjes maken per soort
  + Overzichtsformulier klaarmaken voor aan de kassa waar we op kunnen zien hoeveel volk er is geweest is en wat er besteld is geweest
  + Kassa klaarmaken (wisselgeld / drankkaarten / eetbonnetjes)
  + Feedback-formulieren maken
  + Deze leggen we op de tafels met enkele vragen op, bv. Hoe vinden ze ons nieuwe concept, was u tevreden van het aanbod, etc., ...

# Menu’s

* + Small

- *merguez*

- *kalkoenbrochette*

* + Medium

- *kippenbout*

- *kalkoenbrochette*

*- hamburger*

* + Large

- *hamburger*

- *pens*

*- merguez*

*- brochette*

* + Kinder

- *kippenbout*

- *hamburger*

* + Vis

- *scampibrochette*

- *vispapillot*

# Prijzen

* + Small menu 14 euro
  + Medium menu 16 euro
  + Large menu 20 euro
  + Kindermenu 10 euro
  + Vismenu 18 euro
  + À La Carte
  + Groentenbuffet 6 euro
  + Kippenbout 4 euro
  + Kalkoenbrochette 7 euro
  + Mergeuz 5 euro
  + Hamburger 4 euro
  + Pensen 5 euro
  + Vispapillot 10 euro
  + Scampibrochette 7 euro
  + Vegi 5 euro

# Wat staat er op het menu

## Eten

* Vlees:
* Kalkoenbrochette
* Merguez
* Kippenbout
* Hamburger
* Pensen (wit/zwart)
* Vis:
* Vispappilot
* Scampibrochette
* Buffet:
* Aardappelsalade / Koolsalade / Couscous
* Slamengeling, Tomaten, Komkommer, Geraspte wortelen, Mexicaanse groenten (Mais, bonen, ...)
* Sauzen
* Brood

## Dessert

* Dame Blanche (Potje Dame Blanche / Creme Fraiche)

## Drank

* Stella
* Duvel
* Leffe Blond / Bruin
* Kriek
* Hoegaarden
* Coca Cola / Coca Cola Zero
* Ice tea
* Limonade
* Water Plat / Bruis
* Fruitsap
* Koffie
* Koffie “De Leeuwkens”
* Cocktail “De Leeuwkens”
* Alcoholvrije Cocktail
* Gin-Tonic
* Wijn Wit / Rood
* Martini wit
* Porto Rood

# Bestellingen

Vlees halen we bij verschillende groothandels en grootwarenhuizen, nl.:

* Carton in Kessel-Lo (vlees)
* Buvens in Diest (gevogelte)
* Colruyt (vegi)

Dit zal gaan over:

* Kalkoenbrochetten: 400 stuks à 30 gram per blokje / 4 blokjes op stokje
* Merguez-worsten: 150 stuks à 70 gram
* Kippenbouten: 350 stuks
* Hamburger: 400 stuks à 120 gram
* Pensen: wit: 80 stuks, zwart: 40 stuks
* Vegi-burgers: 20 stuks

Vis zullen we eveneens halen bij een groothandel, nl:

* Via Rhino - > Nog na te vragen

Dit zal gaan over:

* Vis: Ongeveer 200 gram per papillot
* Scampi’s: we rekenen op 4 scampi’s per stokje

## De Patat specialist

* 30kg (vastkokende of kriel-)aardappelen voor aardappelsalade

## Timmermans

* 10 witte broden
* 10 grijze broden

## Vercammen

* 1x 50 liter Stella Artois
* 5 bakken Stella Artois
* 3 bakken Duvel
* 1 bak Leffe Blond
* 1 bak Leffe Bruin
* 1 bak Hoegaarden
* 2 bakken Kriek Lindemans
* 7 bakken Coca Cola 1 liter
* 6 bakken Coca Cola Zero 1 liter
* 9 bakken Ice Tea
* 2 bakken Leberg Oragne 1 liter
* 2 bakken Leberg Plat 1 liter
* 2 bakken Leberg Bruis 1 liter
* 1 flessen Porto
* 2 flessen Martini 150 cl

## Van Zon

* Keukenrol / Afwasmiddel (hand + machine) / Glazenafwasmiddel
* Handzeep / Toiletpapier / Handdoekrollen Servetten / Aluminiumfolie
* Ijzeren schuursponsjes / Schotelvodden / Sponsjes
* Koffie: Suiker / Koekjes / Melkjes
* Passoã / Grenadine / Citroensap / Amaretto
* Satéstokjes voor Kalkoenbrochetten en scampibrochetten
* Satékruiden / Kipkruiden / Peterselie / Peper
* Sauzen: Mayonaise, Cocktail, (Curry) Ketchup, Andalouse, Dressing
* Appelmoes
* Perzik uit blik
* Ajuintjes in het zuur
* Augurken in het zuur
* Erwten + wortelen
* Mais

## Aldi

* Fruitsap
* Slagroom
* Dame Blanche
* Olijfolie
* ijsblokzakjes

## Froonickx

* Kruidenboter

## Davé

* 15 kg ajuin
* 15 kroppen sla (mengeling)
* 26 komkommers -> 24
* 5 kg Rode ui
* Bieslook (6 potjes)
* 20 kg tomaten
* 6 bussels peterselie
* 7kg gele paprika’s / 7kg rode paprika’s / 7kg groene paprika’s
* 8 kg wortelen
* 12 witte kolen
* 10 stuks prei -> 8 stuks
* 8 doosjes kerstomaten
* Citroen 20 stuks
* 8 limoenen

## Collruyt

* Houtskool
* Tonic
* Vegi-burgers
* Gin
* Koffie

## Bestelling via Jeff

* ???

# Voorbereidingen zaterdag

# Zaal / Buffet

* Leegmaken en panelen openzetten tussen zaal en bar
* Tafels en stoelen plaatsen
* Tafeldoeken, onderleggers en menukaarten leggen

# Buffet

* Bestek rollen
* Buffettafel klaarzetten (tafels, tafeldoek, kommen en lepels)
* Tafel klaarzetten met borden, plateaus, bestek, servetten

# Toog

* Koeling frigo’s en tap opzetten
* Glazen frigo insteken voor de cocktails, wijn en slagroom
* Diepvries insteken voor de ijsblokjes
* Frigo’s leeghalen en vullen met geleverde drank
* Microgolf voor de amaretto in warm te maken
* Percolator klaar zetten (1 pak koffie per dag en perculator vullen tot streepje 80)
* Cocktail maken
* Glazen klaarzetten / Koffietassen klaarzetten met lepels, melkjes, suiker en koekjes
* Oberboekjes klaarleggen

# Veranda

* Leegmaken
* Water opzetten voor de aardappelen
* Rode loper leggen onder de barbecue’s
* BBQ’s klaarmaken
* Warmhoudbakken klaarzetten

# Terras (naargelang het weer)

* Tafels en stoelen plaatsen
* Tafeldoeken, onderleggers en menukaarten leggen

# Keuken

* Groenten snijden
* Water opzetten voor pasta & rijst
* Kalkoenbrochetten maken
* Scampi’s klaarmaken
* Scampibrochetten maken
* Koolsla maken
* Aardappelen koken en aardappelsalade maken
* Couscous bereiden
* buffettafel gereed zetten

# Algemeen

* Obershorten / Oberboekjes / Stylo’s
* Koelwagen klaarzetten (deurtje motor steeds laten open staan)
* Partytent plaatsen op het terras

# Kassa

* Op tijd bemannen

# Tijdens feest

* Buffet bevooraden
* Shiften opvolgen (buffet, bar, keuken, afwas, obers, afruimers)

# Voorbereidingen zondag

* Zaal, toog, veranda en buffet in orde zetten (zie lijst zaterdag)
* BBQ’s klaarmaken

# Tijdens feest

* Buffet bevooraden
* Shiften opvolgen (buffet, bar, keuken, afwas, obers, afruimers)

# Einde feest

* Keuken, bar, veranda en zaal opkuisen en op orde zetten
* Barbecue’s uitkuisen en grills schoonmaken
* Lokalen terugzetten zodat garage vrij is voor wanneer we de containers gaan inladen

# Feedback

* Steak gaan we dit jaar nog niet geven, dit gaan we afwachten of er vraag naar is en hoe het bakken verloopt. Richtprijs 10 euro