

Bruikleen

Voor het in bruikleen geven van onze hapjespannen rekenen wij € 40,00 per pan. Dit bedrag krijg je uiteraard terug als je de pan de volgende dag (zondag uitgezonderd), schoon en heel terugbrengt.

Wil je de pan houden? Prima, dat mag ook, dan houden wij de borg. Winkelprijs € 54,95. Extra voordelig dus.

Graag 2 dagen van tevoren bestellen.



Online bestellen? Dat kan!

Bestel eenvoudig jouw favoriete partypan via



WWW.VANDEBEEK.KEURSLAGER.NL

De Partypan...
Da's pas genieten!



Van de Beek, keurslager

📍 Van Swinderenstraat 26, Balk
☎ 0514-602178
✉ info@vandebeek.keurslager.nl
www.vandebeek.keurslager.nl



Van de Beek, keurslager

📍 Van Swinderenstraat 26, Balk
☎ 0514-602178
✉ info@vandebeek.keurslager.nl
www.vandebeek.keurslager.nl



VAN DE BEEK, KEURSLAGER

Partypan menu's



Partypan grillsnacks



Een pan gevuld met 60 of 80 heerlijke gegrilde hapjes:

- Gehaktballetjes
- Zeeuws spek
- Kipstokjes met sesamsaus
- Grillo's
- Grillworst 2 soorten
- Kippeling
- Chicken pops

Bereidingsadvies:

Giet een half kopje water op de bodem van de pan. Doe dan de stekker in het stopcontact en zet deze op de laagste stand. Het opwarmen duurt gedurende 45 minuten. Daarna kun je de hapjes uitserveren. opwarmen op stand 1.

Pan met 60 hapjes € 39,50

Pan met 80 hapjes € 49,50

Partypan shoarma



Een pan gevuld met huisgemaakte shoarma gegaard..

- Varkensshoarma
- Knoflooksaus
- Bakje gesneden ijsbergsla
- 16 witte zachtje broodjes of pitabroodjes

Bereidingsadvies:

Giet een half kopje water op de bodem van de pan. Aluminiumschaal met inhoud zonder de plastic kap in de pan plaatsen met de deksel erop. Doe dan de stekker in het stopcontact en zet deze op de laagste stand. Het opwarmen duurt ongeveer 30 minuten. Roer de shoarma wel een keer tussendoor om.

Per pan € 42,50

Maaltijden Nasi of bami gehaktballetjes in ketjapsaus



Een pan gevuld met:

- Nasi of bami
- Gehaktballetjes in ketjapsaus
- Zakje kroepoek

Geschikt voor ongeveer 6 tot 8 personen

Je hoeft alleen de stekker in het stopcontact te doen, en het verwarmt zich vanzelf op.

Na 45 minuten kun je heerlijk genieten van de warme maaltijd.

Per pan € 49,50

Maaltijden Bami of nasi met babi pangang



Een pan gevuld met:

- Bami of nasi)
- Babi Pangang
- Zakje kroepoek

Partypan Pulled Chicken

- Pulled Chicken in saus afgegarneerd met rode ui, bieslook en paprika
- 20 Witte zachte bollen



Per pan (10 personen) € 45,00

Partypan Pulled Pork

- Pulled Pork in saus afgegarneerd met rode ui, bieslook en paprika
- 20 Witte zachte bollen



Per pan (10 personen) € 45,00

OPWARMADVIES:

Giet een half kopje water op de bodem van de pan. Aluminiumschaal met inhoud zonder de plastic kap in de pan plaatsen met de deksel erop. Doe dan de stekker in het stopcontact en zet deze op de laagste stand. Het opwarmen duurt ongeveer 30 minuten. Roer de Pulled chicken/pork wel een keer tussendoor om.

Partypan warme beenham



Een pan gevuld met heerlijke gegrilde beenham.

- Gegrilde beenham
- Beenhamsaus
- 20 witte zachte broodjes

Bereidingsadvies:

Giet een half kopje water op de bodem van de pan. Aluminiumschaal met inhoud zonder de plastic kap in de pan plaatsen. Doe dan de stekker in het stopcontact en zet deze op de laagste stand. Het opwarmen duurt ongeveer 30 minuten. Daarna kun je de beenham uitserveren.

Per pan € 42,50

Partypan saté



Een pan gevuld met voorgebakken kipsaté.

- Kipsaté in satésaus
- 20 zachte bolletjes

Bereidingsadvies:

Giet een half kopje water op de bodem van de pan. Aluminiumschaal met inhoud zonder de plastic kap in de pan plaatsen met de deksel erop. Doe dan de stekker in het stopcontact en zet deze op de laagste stand. Het opwarmen duurt ongeveer 30/40 minuten. Roer de saté wel een keer tussendoor om.

Per pan € 42,50

Maaltijden Pannetje Kapsalon



Goed gevulde pan met:

- Shoarma
- Aardappelwedges
- Paprika en ui
- Stukjes tomaat
- Kaas
- Knoflooksaus

Geschikt voor ongeveer 6 à 8 personen

Zelf opwarmen in de bijgeleverde pan ongeveer 45 minuten op de laagste stand.

Per pan € 49,50

Partypan Warm vlees



Een pan gevuld met huisgemaakt warm vlees, paprikareepjes & satésaus.

- Warm vlees in satésaus
- 20 zachte bolletjes

Bereidingsadvies:

Partypan: half kopje water (100ml) in de pan gieten. Aluminium schaal, zonder plastic deksel, in de pan zetten. Sluit af met de deksel van de pan en laat ongeveer 30 minuten opwarmen op stand 1. Roer af en toe voorzichtig door.

Per pan € 39,95