

Houdt u van goed eten maar wilt u niet te veel tijd kwijt aan barbecueën?

Mijn naam is René Visser, na jarenlang grill sessies te hebben voorbereid is het nu de perfecte timing om meer mensen te overtuigen van het heerlijke eten dat op een Japanse keramische barbecue bereid kan worden.




Wilt u verrast worden hoe lekker eten van een barbecue kan zijn? Wij maken alleen gebruik van kwaliteitsproducten om de ultieme smaak beleving te creëren. Er wordt gebruik gemaakt van de Big Green Egg in combinatie met pure houtskool voor een nog betere smaakbeleving. Door op extreem hoge temperatuur snel OF juist op lage temperatuur en langzaam uw gerecht te bereiden blijft de smaak nog beter behouden. Hierbij zal ik zorgdragen voor alle voorbereidingen en u hoeft enkel de grill /oven aan te steken en te genieten.



Bezorgd op locatie met instructie

Wanneer u ons pakket besteld wordt dit in overleg met u geheel gekoeld en vers bij u thuisbezorgd, de bestelling kunt u op de website plaatsen of telefonisch contact opnemen met een van onze collega's.

Wij staan voor u klaar om een geweldige (nieuwe) ervaring te gunnen in deze bijzondere Corona tijden.

 **070-2173090** (tevens ook beschikbaar via Whatsapp)
info@vissersolutions.nl



<https://www.vissersolutions.nl/Bestelling>

Geheel voorbereid pakket, het grillen is aan U!

Het geheel voorgedraaide en op smaak gebrachte menu wordt compleet geleverd met alle bijbehorende producten, waardoor u snel van een welverdiende avond thuis kunt genieten met uw gezelschap.

Voorbereid menu

Luxe uitgebreide starter:

- Zalm bonbons te garen en roken op een ceder plank:
 - Gemarineerde verse zalm met bijbehorende ingrediënten.
 - Door het garen en roken op de plank start u met een echte barbecue ervaring op hoog niveau, dit verse stuk zalm komt direct uit de Scheveningse visafslag.



Smaakvol hoofdgerecht:

- Iberico fingers langzaam gegaard voor de beste ervaring.
 - Voorzien van kruiden en olie zijn deze heerlijke stukken vlees van het Iberico varken voorzien van een ultieme smaakbeleving.
 - Het Iberico vlees staat bekend om zijn goede verhouding tussen vetten en vlees, wanneer dit langzaam gegaard wordt komt dit varken volledig tot zijn recht.



Bijgerechten en dessert

- Om dit menu compleet te maken ontvangt u de volgende bijgerechten en dessert.
 - Quinoa salade
 - Gevulde courgettes
 - Gemarineerde en nog te grillen ananas

Benodigheden voor de echte beleving

Om de bereiding tot in detail te kunnen afronden bieden wij u de mogelijkheid te kiezen voor een starterspakket, een Japanse keramische barbecue of een wijn/bier arrangement waarmee de smaken van uw gerecht helemaal tot zijn recht zullen komen.

Samengesteld starterpakket

Het starterpakket wordt geheel geleverd inclusief alle benodigheden zoals aanmaakwokkels, pure stevige kwaliteitshoutskool (15kg), gedroogd rookhout (appel, kersen en eiken).



Verhuur Japanse keramische barbecue

Omdat het koken op een Japanse keramische barbecue zorgt voor een geleidelijke warmteverdeling bieden wij u de mogelijkheid hierop uw gerechten langzaam en smaakvol te bereiden.

Wijn / bier arrangement

Welke wijn of bier past het best bij uw gerecht? Wij zoeken het voor u uit en verrassen u met een bijpassend arrangement geheel afgestemd op het aantal personen van uw bestelling.

Pakket wordt samengesteld voor min. 4 pers.
Compleet voorbereid menu p.p. 28,75 euro

Starterpakket	35 euro
15 kg restaurants houtskool	27 euro
Huur Japanse barbecue p/dag	55 euro
Wijn / bier arrangement	in overleg



<https://www.vissersolutions.nl/Bestelling>