

DE THAISE BARBECUE *(in Azië bekend als Moo Kata)*

Een bekend fenomeen voor iemand die wel eens in Azië op reis is geweest; 'de Moo Kata'. Dit is een kolenbarbecue welke op tafel wordt gezet. Hier kan je met een gezelschap om heen zitten en dan je eigen producten bereiden. Wat deze barbecue anders maakt dan andere kolenbarbecues is dat hier je naast bakken ook nog kunt op kunt koken. In het midden bak je kleine stukjes vlees/vis en in de ring kun je producten zoals groenten en noedels koken.

€ 17,50 per persoon

advies: maximaal 4 personen per barbecue

INCLUSIEF

- de barbecue & schoonmaak
- kokosbriketten *(dit type briket geeft minder rook & as)*
- aanmaakblokjes
- twee bouillonblokjes (voor de bouillon in de rand)
- handleiding voor het gebruik van deze barbecue

OM TE BAKKEN

- kipfilet
- spek
- varkensfilet
- entrecote

OM TE KOKEN

- noedels
- glasnoedels
- Chinese kool
- champignons

VOOR NAAST DE BARBECUE

- stokbrood & kruidenboter
- salade
- komkommer
- knoflooksaus & satésaus

OPTIONEEL

- Gamba's
- Bord, bestek, servet, eetstokjes & schoonmaak

€ 3,00 p.p.

€ 0,75 p.p.

