

Checklist Barbeque

By Checklist Wizard

- Een week voor de BBQ
 - Bekijk de weersvoorspelling.
 - Nodig mensen uit.
 - Zodra u weet hoeveel mensen er komen, weet u hoeveel eten u in huis moet halen.
 - Maak een boodschappenlijstje.
 - Vergeet niet te vragen of er ook mensen komen die geen vlees eten
 - Of een bepaalde voedselallergie hebben.
- Een a twee dagen voor de BBQ
 - Boodschappen doen.
 - Zorg voor een lekkere variatie in vlees
 - Houd rekening met kinderen.
 - Vlees marineren.
 - Door dit een dag voor de BBQ te doen wordt het vlees lekker mals.
 - Servies regelen.
 - Als u uw goede servies niet wilt gebruiken of geen zin hebt in een grote afwas, kunt u kiezen voor wegwerpbordjes en bestek.
 - Stoelen en tafels regelen.
 - Als er kinderen komen kunt u ook wat leuke buitenspellen verzinnen en klaarleggen.
 - Afhankelijk van het type BBQ moet u kijken of u nog voldoende gas of houtskool en aanmaakblokjes in huis heeft.
 - Check of de BBQ goed schoon is.
- De dag zelf
 - Maak 's ochtends de salades en andere bijgerechten en snij de groente voor op de BBQ.
 - Tip: heeft u weinig tijd op de dag zelf, kies dan voor handige kant-en-klaar salades en voorgesneden groente.
 - Zet alle stoelen klaar
 - Hang eventueel tuinverlichting op.
 - Zet de BBQ klaar.
 - Houd hierbij rekening met de windrichting.

- Zet het drinken koud.
- U kunt eventueel een koelbox of grote emmer of teil vullen met water en ijs en er flessen inzetten.
- Zoek wat leuke muziek uit voor extra sfeer.