

HAPPY PAN

WWW.SLAGERIJHERMANNS.NL

Tip
De inhoud van onze happypan
is 4 dagen houdbaar in de
koelkast <7 graden!

NIEUW BIJ GILDESLAGERIJ HERMANN'S

Heeft u iets te vieren, verjaardagsfeest, jubileum, bedrijfsborrel of gewoon een gezellig samenzijn met vrienden of familie en heeft u geen zin om van alles klaar te maken? Dan is onze Happypan dé uitkomst! Hiermee maakt u heerlijke hapjes of een complete maaltijd in 30 minuten klaar!

Naast hapjes kunt u ook kiezen voor een volledige maaltijd. Varieer eindeloos met de diverse maaltijd pannen. Heeft u vragen of speciale wensen laat het ons weten.



HAPPYPAN



Onze Happypannen zijn zowel te huur als te koop. Borg is €30,- per pan. Dit is tevens de prijs als u de pan wilt kopen.

Huurt u de pan dan hadden we deze graag weer schoon retour.

Gebruik geen harde materialen of schuurspunten in de pan, hierdoor raakt deze beschadigd.

SCHAAL



De inhoud van de Happypan wordt geleverd in een handige aluminiumschaal + deksel.

De schaal kunt u in de koelkast bewaren. De inhoud is tot 4 dagen houdbaar.

U kunt er ook voor kiezen om 1 Happypan op tafel te zetten en de inhoud te wisselen wanneer deze op raakt.

Let op: Haal de plastic deksel van de schaal!

WERKING



- 1** Haal de schaal een half uur van te voren uit de koelkast.
- 2** Zet de pan op een stevige ondergrond.
- 3** Steek de stekker in het stopcontact. Zorg ervoor dat de aansluiting op de Happypan goed aangesloten is.
- 4** Schud een half kopje water in de pan.
- 5** Zet de aluminiumschaal in de pan en leg de deksel erop.
- 6** Zet de pan op stand 2 voor 30 minuten.
- 7** Schep de pan, waar nodig, even door om aanbakken te voorkomen.
- 8** Smakelijk eten!

ALL- INCLUSIVE

De Happypan compleet maken? Dat kan met ons all-inclusive pakket. Deze pakketten zijn per persoon bij te bestellen.

- 4 sauzen
- Koudesotel uit eigen keuken
- Verse huisgemaakte salades
- Verse fruitsalade
- Diverse broden
- Kruidenboter
- Borden en bestek (kunststof)

€7,95 per persoon



OVEN

Het is ook mogelijk om de inhoud van de schaal op te warmen in de oven. Een Happypan is dan niet noodzakelijk. Verwarm de oven voor op 200 graden. Stop de schaal in de oven. Hierna ongeveer 15 minuten op 160 graden.

LET OP!

**WE HEBBEN EEN BEPERKTE
VOORRAAD PANNEN STAAN HIERBIJ =
OP=OP!**



TASTY

Gildeslagerij
Hermanns
NEDERWEERT

HAPPY PAN

1

MIXED GRILL

Gebraden balletjes
Gebraden spareribs
Gebraden gehakt
Kip borrelsticks
Kip Saté
Grillworst
Met piri-piri saus.



AANTAL PERSONEN: 8
AANTAL HAPPYS: 80
€35,- per pan

2

KIP GRILL

Kip borrelsticks
Kip saté
Pikante kip stukjes
Kip krokant
Gebraden kippeling
Met piri-piri saus.



AANTAL PERSONEN: 8
AANTAL HAPPYS: 80
€35,- per pan

3

GRILL RIBS

Een hele pan met de allerlekkerste huisgemaakte spareribs. Met piri-piri saus.

Tip: Bak de spareribs van te voren krokant in de oven. 180 graden 20 minuten.



AANTAL PERSONEN: 5-8
GEWICHT RIBJES: 2.2 KG
€35,- per pan

4

DUITSE GRILL

Curryworst
Duitse worst
Slagersfriandellen
Gebraden balletjes
Gebraden speklapjes
Currysous + Currypoeder



AANTAL PERSONEN: 8
AANTAL HAPPYS: 80
€35,- per pan

5

HERSTEN PAN

90 Gebraden speklapjes
Lekker met roggebrood!
Met piri-piri saus.



AANTAL PERSONEN: 8
AANTAL HAPPYS: 90
€35,- per pan

6

BAMI PAN

2 kg Bami Goreng met gebakken kip en ei

+ Balletjes in babi-pangangsous
+ Kipsaté met satésous



AANTAL PERSONEN: 5-6
€35,- per pan

7

NASI PAN

2 kg Nasi Goreng met gebakken kip en ei

+ Balletjes in babi-pangangsous
+ Kipsaté met satésous



AANTAL PERSONEN: 5-6
€35,- per pan

8

BEENHAM PAN

Een pan vol met echte beenham uit onze eigen worstmakerij. De beenham wordt geserveerd met een overheerlijke beenhamsaus. Serveer met een broodje.



AANTAL PERSONEN: 8-10
INHOUD: 2.5 KG
€35,- per pan

9

SHOARMA GRILL

2,2 kg gekruide shoarma met ui en paprika
+ 16 Pitabroodjes
+ IJsbergsla
+ Knoflooksaus
+ Pikante saus



AANTAL PERSONEN: 5-6
€35,- per pan

10

KAP-SALON

2,5 kg gekruide shoarma met ui, paprika, kaas, aardappeltjes en tomaat.
+ IJsbergsla
+ Knoflooksaus
+ Pikante saus



AANTAL PERSONEN: 5-6
€35,- per pan

11

BALLETJES TOMAAAT

2,5 kg gebraden balletjes
in romige tomatensaus.

Tip: combineer met verse
broodjes en koudeschotel!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

12

BALLETJES SATÉ

2,5 kg gebraden balletjes
in overheerlijke satésaus.

Tip: combineer met verse
broodjes en koudeschotel!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

13

VARKENSHAAS ROOMSAUS

2,5 kg gebraden varkens-
haas in een zelfgemaakte
champignonroomsaus.

Tip: combineer met verse
broodjes en koudeschotel!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

14

VARKENSHAAS SATÉSAAUS

2,5 kg gebraden varkens-
haas in een overheerlijke
satésaus.

Tip: combineer met nasi of
bami!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

15

BABI PANGANG

2,5 kg overheerlijke babi
pangang uit eigen keuken.

Tip: combineer met nasi of
bami!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

16

KIP RAGOUT

2,5 kg kipragout uit eigen
keuken.
+ 12 pasteitjes



AANTAL PERSONEN: 6-8
€35,- per pan

17

KIP IN CHINESE SAUS

2,5 kg gebraden kipfilet
in chinese, zoetzure saus.

Overheerlijk met witte rijst!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

18

KIP IN STROGANOFF SAUS

2,5 kg gebraden kipfilet
in romige stroganoffsau.

Overheerlijk met witte rijst!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

19

KIP IN SATÉSAAUS

2,5 kg gebraden kipfilet
in satésaus.

Overheerlijk met bami/nasi!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

20

ZUURVLEES

2,5 kg Limburgs zoervleis
uit eigen keuken.

Overheerlijk met verse friet!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

21

RUNDER GOULASH

2,5 kg rundergoulash uit
eigen keuken.

Overheerlijk met verse
salade en witte rijst!



AANTAL PERSONEN: 8-10
€35,- per pan

22

BOEREN KOOL

2 kg boerenkool uit eigen
keuken met gebakken
spekjes en bruine jussaus.
+ Rookworst **OF**
+ Gebraden ballen **OF**
+ Gebraden speklappen

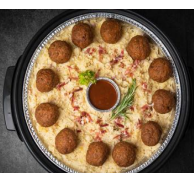


AANTAL PERSONEN: 4-6
€35,- per pan

23

SAUER KRAUT

2 kg zuurkool uit eigen
keuken met gebakken
spekjes en bruine jussaus.
+ Rookworst **OF**
+ Gebraden ballen **OF**
+ Gebraden speklappen

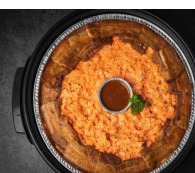


AANTAL PERSONEN: 4-6
€35,- per pan

24

HUTS POT

2 kg wortelenstampot uit
eigen keuken met gebakken
spekjes en bruine jussaus.
+ Rookworst **OF**
+ Gebraden ballen **OF**
+ Gebraden speklappen

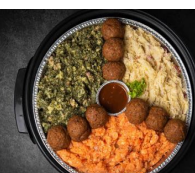


AANTAL PERSONEN: 4-6
€35,- per pan

25

STAMP MIX

2,4 kg boerenkool/zuurkool/
hutspot met gebakken
spekjes en bruine jussaus.
+ Rookworst **OF**
+ Gebraden ballen **OF**
+ Gebraden speklappen



AANTAL PERSONEN: 5-7
€35,- per pan