

In plaats van gourmetten  
kun je pizzone.



# PIZZAZETTE PARTY

- voor thuis -



# INHOUD

- Pizza bodems (8 p.p.)
- Tomatensaus
- Pizza kaas
- Ham
- Salami
- Pulled chicken
- Kipblokjes
- Pepperoni
- Paprika
- Champignons
- Cherrytomaat
- Artisjok
- Ananas
- Rode ui
- Rucola
- Jalapeños
- Kappertjes
- Tonijn
- Ansjovis
- Zwarte olijven
- Gorgonzola
- Feta
- Piri-piri kruiden
- Oregano
- Aioli



# UITBREIDINGEN

- **Extra gamba**  
*Rode peper / knoflook*
- **Bruschetta / tomaat**  
**basilicum / olijfolie**
- **Brood / truffelmayonaise**  
**kruidenboter**
- **Pasta Pollo**
- **Pasta Gamba**
- **Pasta Truffelchampignons**
- **Pasta Bolognese**
- **Extra pizza bodems**
- **Dessert Special**  
*Kleine pannenkoekjes / nutella*  
*rood fruit coulis / poedersuiker*

# VOORBEREIDINGEN

**Als u de pizzarette bij ons hebt gehuurd, volg dan de volgende instructies:**

1. Plaats de pizzarette op een stabiele, vlakke en hitte- en spatbestendige ondergrond.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Het rode lampje aan de zijkant van de pizzarette is nu aan. De pizzarette is binnen 15 minuten warm.



# BEREIDEN

**Je kunt nu beginnen met het beleggen van je pizza!**

1. Leg je pizza op een spatel.
2. Beleg je pizza met tomatensaus.
3. Beleg je pizza met vlees of vis.
4. Beleg je pizza met kaas.
5. Beleg je pizza met groente.
6. Tip: strooi als laatste wat kruiden over je pizza om hem af te maken.
  - Piri piri: als je liefhebber voor pittig bent.
  - Oregano: ons geheime ingrediënt voor de lekkerste pizza's.
7. Doe je pizza ongeveer 6 tot 7 minuten in de pizzarette.
8. Als je pizza klaar is haal je deze uit de pizzarette.
9. Tip: dip de korstjes in aioli.
10. Smakelijk!

# KLAAR!

## Helemaal uitgeeten?

1. *Zet de pizzarette uit en laat hem afkoelen.*
2. *Maak de pizzarette veegschoon,  
Zodat er geen etensresten aan zitten.*
3. *Zet de pizzarette en de spatels  
terug in de doos.*
4. *Breng de pizzarette binnen 2 dagen,  
voor 12.00 uur terug naar Bij de Neut.*



**www.bijdeneut.nl**

 [facebook.com/bijdeneut](https://facebook.com/bijdeneut)

 [instagram.com/bijdeneut](https://instagram.com/bijdeneut)

 [tiktok.com/@bij.de.neut](https://tiktok.com/@bij.de.neut)

 [youtube.com/@restaurantbijdeneut](https://youtube.com/@restaurantbijdeneut)