



# INFORMATIE

Beste bezoeker,

Wij danken u voor uw interesse in onze mogelijkheden. Onderaan vindt u alvast een voorsmaakje van wat zou kunnen zijn. Wenst u meer info ivm boekingsdata, tarieven of eender welke vraag, aarzel niet ons te contacteren.

Tot binnenkort, Claudia en Diederik

## **Tapas en receptiehapjes**

### Opzet

Minimum aantal deelnemers voor de plateau- en glaasjeshapjes is 10 personen.

Bedoeling is hier een uitgangspunt te scheppen voor een toffe, leuke, losse sfeer met praktisch geen werk voor de gastheer/vrouw. Bedoeling is dat de hapjes worden uitgegeven aan de gasten in eigen beheer, initieel is het niet de bedoeling dat wij dit komen doen, vandaar het lage minimum aantal personen. Indien het over een grotere groep gaat zullen wij zelf aangeven dat het gunstiger is van alles zelf te komen doorgeven. Natuurlijk is er de mogelijkheid om aan te vullen met andere mogelijkheden binnenin onze feestconcepten. Maar geen verplichting.

U kan uw hapjes zelf samenstellen naar wens en beoogd budget.

### Aanbod

- Tapaschotel bestaande uit een variatie van Zuiderse vleeswaren, Parmesaan, olijven, gemarineerde groentjes, tapenade en broodstengels.
  - Medium (apero)
  - Large (Voorgerecht) (met extra brood en aanbod)
- Assortiment aan hapjes. We maken een onderscheid tussen "plateauhapjes" en "glaasjeshapjes". Bij glaasjeshapjes zijn steeds glaswerk en bestek inbegrepen, alles inclusief vaatwas. Ook maken we een onderscheid tussen S(mall) en L(arge).

*BVBA Smaakatelier, Sint-Truidersteenweg 485  
3840 Hoepertingen / Borgloon  
www.smaakatelier.be / 011674532 / info@smaakatelier.be*



Plateauhapjes:

Wrap van gerookte zalm en kruiden, per 6 stuks

Wrap van kip, licht pittig, Scandinavische saus, per 6 stuks

Mini-krokant broodje met Parma, mozzarella, pesto, rucola en Zuiderse tomaat, per 3 stuks

Bruschetta met verse kruiden, Parmaham, tomaat, basilicum en pijnboompitjes, per 2 stuks (XL)

(! Bruschetta even apart opwarmen en te beleggen met topping)

Glaasjeshapjes:

Gazpacho van watermeloen en tomaat, garnituur van komkommer en Alkense geitenkaas

Zoete mini-tomaat, buffelmozzarella en basilicum

Grijze garnaltjes met tomaat, getomateerde mayo met cognac

Gemarineerde coeur de boeuf met burrata, gekleurde minitomaatjes met basilicum

Dun gesneden kalfsvlees met een saus van tonijn, kappers en Parmesaan, Vitello Stijl

Sesam gepaneerde "Sachimi" tonijn, gemarineerde witte rammenas met soja en wakamé

Fregula Sarda met gerookte zalm, garnituur van komkommer en gekonfijte look

Mini Penne met basilicumpesto, zongedroogde tomaat en gerookte kipfilet.

Sashimi van verse zalm, mango en kleeftijst. Saus van sesam en wasabimayonaise.

Oosterse zoetwatergarnaal, zalf van jonge worteltjes. Gemarineerde sjalot.

*BVBA Smaakatelier, Sint-Truidersteenweg 485*

*3840 Hoepertingen / Borgloon*

*www.smaakatelier.be / 011674532 / info@smaakatelier.be*



Warme hapjes (minimum aan afwerking, garnituren worden reeds in glaasjes afgeleverd waar mogelijk):

Soepje van waterkers met gerookte paling en zure room

Vissoep met saffraan en rouille, garnituur van venkel, verse vis en garnaaltjes

Bisque van kreeft, garnituur van kreeftenvlees en tomaat.

Kriel op wijze van een Moscoviet met grijze garnaal

Souvlaki op de grill, Griekse pasta met tsatsiki.

Tempura van zoetwatergarnaal met gekonfijte zoete paprika en balsamico

Bloemkoolpizza met topping naar keuze, 6 tot 8 "slices" per pizza

Siciliaanse plaatpizza met topping naar keuze, 4 stuks per portie

Gegratineerde oesters met champagne en spinazie, per 12 stuks

Vind u uw keuze niet? Alles is mogelijk, vraag het ons zonder enige verplichting.

*BVBA Smaakatelier, Sint-Truidersteenweg 485  
3840 Hoepertingen / Borgloon  
[www.smaakatelier.be](http://www.smaakatelier.be) / 011674532 / [info@smaakatelier.be](mailto:info@smaakatelier.be)*