



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

“Una festa Italiana”

Opzet:

Bedoeling is dat we ganse avond onze steenoven gebruiken. We beginnen met enkele leuke hapjes, daarna enkele stukken traditionele en/of gewaagde pizza. Als hoofdgerecht maken we een lekker stukje vlees of vis. Als afsluiter een leuk Zuiders dessertenassortiment en/of Friscoparty.

Receptie:

Ontvangst van de gasten met een drietal hapjes

- Bruschetta Pomodoro e basilico
- Arrostiticini d’Abruzze. Pittige dipsaus
- Pappilotte van sardien met venkel

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



Pizza-intermezzo

We maken een pizzamoment, bij wijze van intermezzo/tussengerecht. Hier kunnen we uiteraard de eventuele aanwezige kinderen plezieren met een pizza naar hun keuze. Alles is mogelijk, vraag het ons.

Voor de volwassenen kunnen we hier enkele leuke pizza's maken, gaande van traditionele smaken tot de meer gewaagde exemplaren.

Concreet:

- Qua traditionele pizza's is alles mogelijk, denk maar aan bv de Marguerita, Tonno, Spianata Picante, Prosciutto, Quattro Stagione,.... U vraagt, wij....maken.
- Als meer gewaagde creaties kunnen wij u ook onderstaande voorstellen. Superlekker maar zeker leuk om te zien en te kunnen presenteren.
 - Pizza Neptunus (tomatensaus, mozzarella, kreeft, verse spinazie,...)
 - Pizza "Ribéry" (tomatensaus, rucola, carpaccio, Parmezaan, BLADGOUD)
 - Pizza Tartuffo en Pancetta (mascarpone, pancetta, champignon, verse truffel,...)

Hoofdgerecht

Voor de bereiding van het hoofdgerecht gaan we beroep doen op onze authentieke "Fiorentina" grill voor de vleesgerechten. Hier heeft u 3 mogelijkheden:

- Bistecca alla Fiorentina, heerlijke rundercote à l'os voorafgaand ingewreven met verschillende kruiden. Bereid op de grill in de oven. Garnituur van ovengroentjes.
- Tagliata di Manzo, dunne schijfjes malse gegrilde entrecôte. Garnituur van rucola, kerstomaatjes, Parmesaan, lekkere olijfolie en Oude balsamico
- Agnello al Rosmarino, malse lamsbout gestript in rozemarijn, ingewreven met kruiden. Rustig gegaard in de oven. Garnituur van ovengroentjes.

Liever een visgerechtje? Hiervoor gaan we zeer traditioneel te werk namelijk een lekker stukje vis bereid in zoutkorst. Hier heeft u de keuze tussen zalm en lijnbaars. De marktprijs voor lijnbaars kan zwaar schommelen en dus is deze optie onderhevig aan de prijzen op de markt, enkele weken voor datum zullen we de exacte prijs trachten vast te pinnen. De garnituur bestaat uit een frisse venkelsalade en peterselieardappelen.

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



Dessert

Als dessert kan u kiezen tussen een dessertenassortiment met oa Tiramisu, 2 soorten Panna Cotta, individueel dessertje “ Rode vruchten met crumble” gebakken in de oven.

Ook bestaat er de mogelijkheid tot een combinatie met een friscoparty (vooral leuk voor de kinderen EN grote kinderen)

Tarief: Aarzel niet ons vrijblijvend te contacteren voor meer info.

Steeds het pakket, receptie, “traditioneel” pizza-intermezzo, Hoofdgerecht (eventueel zalm) en dessertenassortiment.

Mogelijke aanvullingen:

- | | |
|------------------------------|------------|
| • Pizza Neptunus | supplement |
| • Pizza “Franck Ribéry” | supplement |
| • Pizza Tartuffo en Pancetta | supplement |

Bij de Hoofdgerechten:

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| • Bistecca alla Fiorentina | supplement |
| • Zeebaars in zoutkorst | supplement “Dagprijs” |

Bij de desserts:

- | | |
|---------------------|------------|
| • Friscoparty extra | supplement |
|---------------------|------------|

Nota: Voor de kinderen passen wij ons steeds aan. Gelieve ons uw keuze voor hun mee te delen en wij geven u een passend tarief.

Op simpele vraag kunnen wij zorgen voor de huurmaterialen. Deze zijn steeds extra te betalen. Voorafgaand krijgt u hiervan een exacte raming ter goedkeuring.

Bediening: Bediening is mogelijk, contacteer ons voor een kostenraming.

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