



## **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

### **Barbecuefeest “Speciale”**

Buffetmateriaal brengen we mee, alsook de barbecue indien deze niet aanwezig zijn en de baklokatie makkelijk te bereiken is voor ons materiaal. Voor groepen onder de 20 personen dient u zelf voor de barbecue te zorgen. Ons materiaal is niet geschikt voor kleinere aantallen.

Vanaf 50 personen is het bakken inbegrepen, beneden de 50 personen, rekenen we een forfait supplementair aan volgens onderstaande tabel beneden.

Wij voorzien een saladebar met:

- Gemengde salade
- Salade van tomaat met kappertjes
- Geraspte worteltjes natuur
- Salade van witte kool
- Salade van wortel en knolselder
- Pastasalade met pesto en zongedroogde tomaat
- Barbequeaardappelsalade
- Griekse pasta met olijven en gekonfijte zoete paprika
- Gepofte aardappel
- Als sausjes brengen wij mee:
- Mayonaise
- Huisgemaakte tartaar
- Huisgemaakte cocktailsaus
- Andalouse
- Huisbereide pittige bbqsaus
- Warme Provençaalse saus
- Mini Broodjesassortiment

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



U kan uw vleesassortiment samenstellen uit volgende stukken vlees:

- Salsiccia met venkelzaad bereid
- Kipbrochette met ananas
- Brochette van gemarineerd "Angusbeef"
- Arrostiticini, typische stokjes van lamsvlees uit Abruzzo
- Spare Ribbetjes, zoet en pittig gemarineerd
- Spies van gemarineerd varkenshaasje
- Runderribstuk, op het been gebakken

Voor de visliefhebbers voorzien we:

- Gamba's à la Plancha
- Brochette van vis
- Papilotte met fijne groentjes

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

Bakken: Dit omvat klaarzetten van het groentenassortiment, het bakken van alle vlees en vis. Let wel, het is niet onze bedoeling alles snel snel af te bakken en daarna te vertrekken. We nemen onze tijd om alles te bakken aan een aangenaam tempo voor iedereen. Alle gebakken vlees en vis wordt warm gehouden in een bain marie op het buffet.

Opstartkost :

- Vanaf 50 personen inbegrepen
- Tussen 25 en 49 per
- Tot 24 personen

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

Gelieve te noteren dat wij gespecialiseerd zijn in Rauwkost- en Groentenbereidingen en dus onze bereid wordt met de beste zorg en productkennis.

U bent steeds welkom in onze winkel om even alles te overleggen of indien u wenst spring ik even binnen om alles eens te bespreken.

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