



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 “TRADITION”

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 en komkommer met rode ui
- Geraspte worteltjes natuur
- Salade van witte kool
- Pastasalade met tomaat, ei en lenteui
- Barbequeaardappelsalade
- Rijstsalade natuur met paprika en maïs
- Als sausjes brengen wij mee:
- Mayonaise
- Huisgemaakte tartaar
- Huisgemaakte cocktailsaus
- Andalouse
- Huisbereide pittige bbqsaus
- Ook van de partij zijn gesneden stokbrood en boter

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



U kan uw vleesassortiment samenstellen uit volgende stukken vlees:

- Bbq worst
- Gemarineerde kippebout
- Opperolde chipolata
- Spies van kip
- Spies van gemarineerd varkensvlees
- Gemarineerde varkenscotelet
- Spare Ribbetjes, zoet en pittig gemarineerd
- Luikse witte pens

Voor de visliefhebbers voorzien we:

- Spies van gemarineerde scampies
- Papillotte van vis met fijne groentjes en groene kruiden
- Krielaardappeltjes in papillotte

Tarief: Aarzel niet ons vrijblijvend te contacteren voor meer info

3 stukken vlees, op voorhand door de organiserende persoon beslist

Assortiment van alle stukken vlees en vis, door ons samengesteld

Indien u wenst 1 stuk vlees te vervangen door Papillotte of Scampispies, supplement

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 op het buffet.

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

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

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