



# 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

## PIZZAPARTY

Pizza's bereid in houtgestookte traditionele oven. Pizza's belegd met traditionele ingrediënten volgens de regels van de kunst.

Pizza's worden gesneden in tips. Het uitdragen is niet door ons voorzien.

De keuze voor de pizza bestaat uit een maximum van 5 soorten te kiezen uit:

- Marguerita ( tomaat-mozza)
- Funghi (tomaat, kaas, champignon)
- Marguerita met ham
- Diavola (tomaat, mozza en pikante chorizo)
- Bolognaise (huisbereide bolognaisesaus, mozza, paprika)
- Quattro Stagione ( artisjok, champignon, mozza, olijven en Prosciutto)
- Siciliana (tomaat, mozza, pancetta, olijven, kappers, ansjovis)
- Pescatore (tomaat, mozza, ui, paprika, tonijn, kappers)

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

Prijs per pizza is per stuk. U beslist zelf in hoeveel we de pizza verdelen. De pizza's worden gedeeltelijk bij ons voorbereid om een zekere vlotheid in uitgeven te garanderen.

Bordjes, servietten, ....worden door jullie voorzien.

We hanteren een opstartkost voor deze formule. Aarzel ons niet te contacteren voor meer info.

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



SFEERFOTO'S



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