

APERERO, DRINKS AND SWEETS 2022-2023

Smaakatelier



ONTDEK DE VERSCHILLENDE MOGELIJKHEDEN VOOR ELKE GELEGENHEID

Receptiemogelijkheden als aanvulling op een feest

Deze zijn steeds in combinatie met een feest door onze zorg. In deze formules zit steeds glaswerk en bestekje inbegrepen. Dranken en personeel zijn niet inbegrepen. Onderscheid maken we in de vooropgestelde duurtijd van de receptie. Steeds worden de culinaire hapjes vergezeld van enkele plateauhapjes die tussendoor worden rondgedragen.

60 min. durend, 3 hapjes, 16€ pp

90 min. durend, 4 hapjes, 19€ pp

120 min. durend, 5 hapjes, 21€ pp

Keuze-assortiment:

1. Gazpacho van watermeloen en tomaat met Alkense geitenkaas
2. Vitello Tonato, fijn kalfsvlees met een saus van tonijn en kappertjes
3. Pokéglaasje van gemarineerde kip "Terriyaki", wakamé, bloemkool, sojaboon en pinda. Dressing van Siracha.
4. Huisgemarineerde zalm "Gin Tonic", salade van komkommer en haringkaviaar
5. Verrine "alla Norma" met Parmaham
6. Salade van tomaat, buffelburrata en grijze garnaaltjes. Basilicuminfusie
7. Tartaar van Loons rund, dressing van ansjovis

Uw keuze wordt aangevuld met het tussendoor ronddragen van;

1. Wrap van zalm en kruidenkaas.
2. Italiaanse croque van Parmaham, Fontinakaas, pesto en tomaat
3. Balletje van grijze garnaal, dressing van coctail
4. Krokant van inktvis met tartaar





Feestelijke receptie ALL-IN

Denk voor deze formule bv aan een receptie van een huwelijksjubileum, opening van een nieuwe zaak, babyborrel,... U kiest de duurtijd en de hapjes. U hoeft zich van niets iets aan te trekken, wij zijn ter plekke om alles uit te geven en weer alles netjes mee te nemen. Indien gewenst zorgen wij ook voor de dranken maar dat is nooit een verplichting. Samen bespreken we naargelang het aantal deelnemers het aantal kelners om alles in goede banen te laten lopen. Deze kost is echter niet inbegrepen in onze tarieflijst, voor deze tarieven verwijzen wij graag naar onze rubriek "Bijkomende Voorwaarden" Minimum aantal deelnemers is 50 personen.

90 min. durend, 4 hapjes, 24€ pp

120 min. durend, 5 hapjes, 29€ pp

Keuze-assortiment:

1. Gazpacho van watermeloen en tomaat met Alkense geitenkaas
2. Vitello Tonato, fijn kalfsvlees met een saus van tonijn en kappertjes
3. Pokéglaasje van gemarineerde kip "Terriyaki", wakamé, bloemkool, sojaboon en pinda. Dressing van Siracha.
4. Huisgemarineerde zalm "Gin Tonic", salade van komkommer en haringkaviaar
5. Verrine "alla Norma" met Parmaham
6. Salade van tomaat, buffelburrata en grijze garnaltjes. Basilicuminfusie
7. Tartaar van Loons rund, dressing van ansjovis

Uw keuze wordt aangevuld met het tussendoor ronddragen van;

1. Wrap van zalm en kruidenkaas.
2. Italiaanse croque van Parmaham, Fontinakaas, pesto en tomaat
3. Balletje van grijze garnaal, dressing van cocktail
4. Kroketje van Secreto #7, pittige dressing
5. Krokant van inktvis met tartaar



SWEETS

Als **aanvulling op uw feest** kan u opteren voor een lekkere zoetheid. We hebben voor ieders wat wils

Desserten op bord 9€ pp

Trio chocolade - brownie, chocolademousse van melkchocolade, witte en pure chocolade, vanilleroom

Citroen-mascarpone-chocolade, natuur krokant, texturen van citroen, mascarpone, witte chocolade, harde meringue, kaviaar van citroen

Assortiment aan **mini pattiserietapa's** bestaande uit chocolade-, fruit- en retrogebak. Dit alles aangevuld met mini glaasjes gevuld met zoetigheden. Assortimentsvoorkeuren worden zorgvuldig besproken.

120st zoete tapa	325 € forfait
160st zoete tapa	425 € forfait
200st tapa	600 € forfait

Dessertenbuffet ism Maitre Patissier.
Prachtig dessertenbuffet, absolute topkwaliteit
15.50€ pp

Drinks!

It's all up to you

Tegenwoordig zien we dat steeds meer en meer klanten zelf willen instaan voor de dranken. Weet, dit is voor ons geen enkel probleem, wij helpen u graag met uw keuze voor een passende wijn bij een bepaald gerecht bij uw favoriete wijnboer of misschien zelfs uit uw eigen wijncollectie.

Anderzijds kan een wijnarrangement soms wel handig zijn, of liever per fles. Alles is mogelijk, vraag bij de bespreking van uw feest naar de verschillende formules.

BIJKOMENDE VOORWAARDEN

1ste. In geen enkele van de voorstellen zijn kelners inbegrepen, op simpele vraag kunnen wij wel voor deze zorgen via een externe samenwerking. Deze kost wordt supplementair aangerekend aan een tarief van 27.5€ per uur per kelner.

2de. In geen enkele van de voorstellen, **tenzij uitdrukkelijk vermeld**, zitten de kosten verbonden aan het huren van tafellinnen, porcelein en bestek inbegrepen. Deze kost vragen wij zorgvuldig op bij onze verhuurpartner en wordt integraal doorgerekend aan de klant.

3de. Wij behouden ons het recht om ten alle tijden onze tarieven aan te passen indien de economische situatie ons daartoe dwingt. Echter wanneer alles besproken en vastligt voor uw evenement zullen wij nooit de tarieven wijzigen. Alle externe kosten zoals huurmateriaal, kelners en dergelijke, daar hebben wij geen invloed op en het kan dus dat deze kosten afwijken van de voorgestelde kosten in deze brochure.

4de. De betalingstermijn bedraagt 10 dagen na uitvoering van de opdracht op 1 van onze rekeningen. Bij afhaalopdrachten in de winkel graag contante betaling bij afhaling. Wij behouden ons het recht om een voorschot te vragen. Alle vermelde bedragen zijn inclusief de toepasbare BTW.

CONTACTGEGEVENS

SMAAKATELIER BV, St-Truidersteenweg 485, 3840 Hoepertingen / Borgloon
BE 0888.120.122

Claudia en Diederik Claes - Infantino
011/674532 // 0496/815724

www.smaakatelier.be // info@smaakatelier.be

