

DIY 2022 - 2023



Smaakatelier

WAT KUNNEN WE VOOR U BETEKENEN?



MINI-BROODJES

Hip en trendy zonder werk

KOUD BUFFET

Lekker klassiek maar oh zo lekker.
Kant en klaar afgehaald, geen werk

TAPA'S

Heerlijke Zuiderse vleeswaren
aangevuld met typische
specialiteiten.

RECEPTIEHAPJES

Makkelijk, verfijnd en een
minimum aan werk

PASTABUFFET

Maak uw keuze, haal af, opwarmen en
klaar! Kinderspel

MINI-BROODJES

EASY COME. EASY GO

Voor al uw feestjes, events, meetings,...kan u beroep doen op onze mini broodjes. Superlekker, makkelijk en budgetvriendelijk.

Bij deze broodjes maken wij een onderscheid tussen “klassiek” en “creatief”.

Klassiekers spreken voor zich, soorten zoals krabsalade, zalmzalade, kaas, prepare, enz.... De creatieven zijn alle broodjessoorten waarvoor wij ondertussen wel al een beetje bekend zijn. Deze omhullen de Zuiderse broodjes met onze huispesto's, Italiaanse vleeswaren en kazen. Maar ook zeker onze huisgemaakte “boelet” en tonijn Tino.

Het aantal broodjes per persoon beslist u zelf. Wij raden echter aan in de pure receptievorm van 2 tot 3 broodjes per persoon, als lunch 4 stuks per persoon en als avonddiner 5stuks per persoon. Dit zijn maar aantallenindicaties, u bent volledig vrij. Voor de “klassiekers” rekenen wij 2.10€ per stuk aan, voor de “creatieven” rekenen wij 2.30€ per stuk aan. Klanten opteren meestal voor de helft van ieder, zo is er voor ieder wat wils.

Helaas zijn deze broodjes niet beschikbaar op zondag en maandag.

Smakelijk



DIY 2022 - 2023

KOUD BUFFET

Het assortiment uit het koud buffet is waarschijnlijk de oerklassieker uit ons ganse gamma. De traditionele klassiekers worden vers bereid met respect voor de seizoenen, met andere woorden de "asperge met ham" serveren we graag maar enkel in seizoen wanneer de asperges voldoende beschikbaar zijn op onze markten.

**"IDEAAL VOOR
ALLERHANDE
FEESTEN,
GELIEFD DOOR
JONG EN OUD"**

Dit assortiment omvat volgende :

- Salade- en rauwkostassortiment
- Aangepaste sausjes : tartaar, coctail,
- Aardappelsalade, pastasalade
- Gebraden kippeboutjes
- Italiaanse ham met meloen
- Perzik met tonijn
- Asperge met ham (seizoen)
- Huisgekookte Zalm Belle-Vue met aangepast sausje
- Roosjes van gerookte zalm
- Fijne sneetjes van varkensgebraad
- Tomaat gevuld met grijze garnaaltjes

€ 27.50 pp

**"ALLEEN DE BESTE
PRODUCTEN, RIJKELIJK
GEPRESENTEERD MAAR
VOORAL KRAAKVERS"**



DIY 2022 - 2023

ZUIDERSE TAPASCHOTELS

Hier maken we een onderscheid tussen een assortiment voor bij een apero of eerder een assortiment als maaltijd.

Bij de apero maken we onderscheid tussen de “classic” en de “deluxe”. Hoeveelheden zijn steeds aangepast om het begeleiden van een lekker apero.

De “classic” bestaat uit*: Italiaanse prosciuto / pancetta / Spianata Calabrese / Pastrami / Parmezaanse kaas / olijfjes / zongedroogde tomaatjes / fetablokjes / grissini / kerstomaatjes

De “deluxe” bestaat uit*: Parmaham ‘Villani’ / Pastrami / Durocham ‘Bonta’ / Italiaanse ‘San Daniele’ / Secreto n°7 / Truffelsalami ‘Mirko’ / Parmezaanse kaas / Pecorino Truffel / olijfjes / fetablokjes / grissini.

Als maaltijd voorzien we een assortiment van*: Parmaham ‘Villani’ / Pastrami / Durocham ‘Bonta’ / Italiaanse ‘San Daniele’ / Secreto n°7 / Truffelsalami ‘Mirko’ / Spianata Calabrese / Ginpâté of rilette / ‘Sgambago’ pikante ham / Salami Toscana / Matonella Toscana / Parmezaanse kaas / Pecorino Truffel / olijfjes / fetablokjes / opgelegde ui of artisjok / Pepertjes gevuld met kaas / grissini / stobrood / Huisbereide konfijt van ‘Tropea’uien / Albondiga’s of pittige scampi.

Tarief:

Apero “Classic” aan 9.95 pp

Apero “Deluxe” aan 12.50 pp

Tapa als maaltijd aan 19.50 pp

*Assortiment kan variëren naar gelang het aanbod in de verstoog in de winkel

RECEPTIEHAPJES

KIEZEN, AFHALEN, SERVEREN EN VOORAL AFWAS INBEGREPEN

U kiest, haalt af en serveert.

Alle glaswerk en bestekjes zijn inbegrepen en mogen vuil terug gebracht worden.

Te bestellen minimum 1 werkweek op voorhand.

Handig toch!

Minimum aantal per soort = 12st, vanaf 36st in totaal

Gazpacho van watermeloen en tomaat, garnituur van komkommer en Alkense geitenkaas

4€

Zoete mini-tomaat, buffelmozzarella en basilicum

4€

Grijze garniaaltjes met tomaat, getomateerde mayo met cognac

4.5€

Gemarineerde coeur de boeuf met burrata, gekleurde minitomaatjes met basilicum

4.5€

Dun gesneden kalfsvlees met een saus van tonijn, kappers en Parmesaan, Vitello Stijl

5€

Sesam gepaneerde "Sachimi" tonijn, gemarineerde witte rammenas met soja en wakamé

5€

Fregula Sarda met gerookte zalm, garnituur van komkommer en gekonfijte look

4€

Mini Penne met basilicumpesto, zongedroogde tomaat en gerookte kipfilet.

4€

Sashimi van verse zalm, mango en kleeftijst. Saus van sesam en wasabimayonaise.

5€



DIY 2022 - 2023

PASTABUFFET

Feestje thuis? Een pastabuffet, een leuk concept maar ook makkelijk te realiseren voor een grotere groep. Het materiaal om alles mooi warm te houden wordt u graag gratis meegeleverd en brengt u achteraf weer terug binnen. Het brood en de gemalen Parmezaanse kaas is steeds inbegrepen.

Assortiment

- Spaghetti Bolognaise
- Macaroni kaas en ham
- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (Veggie)
- Ravioli "Spinazie en Ricotta" Pomodoro (Veggie)
- Spaghetti Carbonara (spek en champignon)
 - Lasagne van het huis
 - Vislasagne
- Pasta Bambino (speciaal voor de kids)
 - Penne met kip en Ras El Hanout
 - Penne met spekblokjes en Savooikool
- Linguini Scampi Diabolique (+ € 1.50 pp)

Tarief

- 3 verschillende pasta's aan 16.50€ pp
- 4 verschillende pasta's aan 19.50€ pp
- 5 verschillende pasta's aan 22.50€ pp
 - Steeds Kaas en brood inbegrepen

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