

HERFST - WINTER 2022-2023



Smaakatelier

ONTDEK ONS VOLLEDIGE AANBOD

WinterBarbeque

Aangepaste gerechten en garnituren voor een
uniek grill moment

Feestarchitectuur op maat

U kan bij ons terecht voor de volledige A tot Z
uitwerking van uw feest gaande van de culinaire
invulling, de inkleiding en de zoektocht naar een
locatie.

WWW.SMAAKATELIER.BE

HERFST - WINTER 2022-2023

WinterBarbeque

pp 45€

- Rucolasalade "Mixte" met garnituur
 - Warme salade van spruitjes
 - Witloof met spek
 - Lauwwarme pastasalade met tomaat
 - Salade van aardappeltjes met salie en knoflook
 - Mayonaise
 - Huisgemaakte tartaar
 - Huisbereide pittige bbqsaus
 - Warme Provençaalse saus
 - Brood
 - Oosterse zalmfilet op de grill (dit kunnen we als eerste maken bij wijze van voorgerecht)
- Vleesassortiment, door ons samengesteld, meer dan voldoende
- Bbq worst met zuurkool gepresenteerd in een broodje
 - Spies van kip "Greek Style"
 - Hertenbiefstuk met konfijt van rode ui

Vegetarische alternatieven zijn ook beschikbaar op simpele vraag

Alle nodige materialen om een vlotte service te garanderen brengen wij mee, inclusief BBQ. Niet voorzien zijn tafelgerei, linnengoed en bediening. Voor deze kunnen wij wel zorgen op simpele vraag. Indien U ter plaatse beschikt over een OFYR kunnen we dit ook bereiden op deze.



HERFST - WINTER 2022-2023



All In Party

€ 60 PP / € 70 PP

Deze formule omvat een All-In concept. Uitbreiden van de receptie behoort tot de mogelijkheid op simpele vraag.

Ontvangstreceptie:

- Tartaar van Haspengouwrund. Haringkaviaar en dressing van ansjovis
- Soepje van erwten met katenspek
- Krokant van Brugse Grijze, "coctail"dressing

Gevolgd door:

- Coquille in de schelp met pastinaakcrème en truffel (Extra gerechtje indien gewenst)
- "Vis van de markt" met spinazie en eierdooierzwan, jus van zeeëgel.
- Pavé van hert en Poivradesaus. Gratin Dauphinois en wintergroentjes.
- Dessertbord "Flan de luxe" - boterdeeg, flauvulling, slagroom, bresiliennootjes, wafeltje van karamelchocolade
- Schoteltje mini-koffiegebak, 2st pp

Voorstel is exclusief porcelein en bestek én zonder bediening. Voor een overzicht van de extra te voorziene kosten verwijzen wij graag naar de rubriek "Bijkomende voorwaarden"

FEESTARCHITECTUUR A LA CARTE

Wij verzorgen elk feest voor iedere gelegenheid volledig "op maat" gemaakt. Hiervoor verzorgen wij dan uiteraard het culinaire gedeelte maar ook kan u op ons rekenen om bv samen met u een locatie te zoeken of de zaalinkleding te verzorgen. Wij kunnen u ook in contact brengen met de beste bloemisten, weddingplanners,...uit de streek. Het spreekt voor zich dat we voor zulke feesten eerst een kennismakingsgesprek moeten inplannen. Aarzel niet vrijblijvend ons te contacteren voor meer info.

BIJKOMENDE VOORWAARDEN

1ste. Voor al deze voorstellen geldt een minimum aantal deelnemers van 30 personen. Indien het aantal gasten minder bedraagt dan 30 personen rekenen wij een opstartkost aan van 250€

2de. 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.

3de. 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.

4de. Om alles vlot te laten verlopen in de keuken, zowel tijdens de service als bij de opbouw en afbraak van het ganse gebeuren moeten wij beroep doen op personeel. Als tussenkomst in deze rekenen wij een forfait van 150€ aan.

5de. Indien gewenst kan u deze voorstellen verder uitbreiden met andere culinaire concepten. Bv een aanvulling van een receptie, tapa's, drankenarrangement of dessertenbuffet. Deze vindt u vrijblijvend terug in onze brochure "Apero, Drinks & Sweets"

6de. 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 huurmaterialen, kelners en dergelijke, daar hebben wij geen invloed op en het kan dus dat deze kosten afwijken van de voorgestelde kosten in deze brochure.

7de. De betalingstermijn bedraagt 10 dagen na uitvoering van de opdracht op 1 van onze rekeningen. 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