

LENTE ZOMER 2022 - 2023



Smaakatelier

ONTDEK ONS VOLLEDIGE AANBOD

BBQ- / TuinFeesten voor ieders budget

Wij hebben voor iedere gelegenheid en ieder budget
een aangepast voorstel.

Feestarchitectuur op maat

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

WWW.SMAAKATELIER.BE

LENTE ZOMER 2022 - 2023

BBQ Feest "Tradition"

pp 35€

- Gemengde salade
 - Salade van tomaat en komkommer met rode ui
 - Geraspte worteltjes natuur
 - Salade van witte kool
 - Pastasalade met tomaat, ei en lenteui
 - Barbequeaardappelsalade
 - Rijtsalade natuur met paprika en maïs
 - Mayonaise
 - Huisgemaakte tartaar
 - Huisgemaakte cocktailsaus
 - Andalouse
 - Huisbereide pittige bbqsaus
 - Stokbrood en boter
 - Papillotte van vis met fijne groentjes en groene kruiden (dit kunnen we als eerste maken bij wijze van voorgerecht)
 - Vleesassortiment, door ons samengesteld, meer dan voldoende
 - Bbq worst
 - Gemarkineerde kippebout
 - Opgesmolde chipolata
 - Spies van kip
 - Spies van gemarineerd varkensvlees
 - Spare Ribbetjes, zoet en pittig gemarineerd
 - Luikse witte pens
- Vegetarische alternatieven zijn ook beschikbaar op simpele vraag

BBQ Feest "Speciale"

pp 45€

- Gemengde salade
 - Salade van tomaat met kappertjes
 - Geraspte worteltjes natuur
 - Salade van witte kool
 - Salade van wortel en knolselder
 - Pastasalade met pesto en zongedroogde tomaat
 - Barbequeaardappelsalade
 - Griekse pasta met olijven en gekonfijte zoete paprika
 - Gepofte aardappel
 - Mayonaise
 - Huisgemaakte tartaar
 - Huisgemaakte cocktailsaus
 - Andalouse
 - Huisbereide pittige bbqsaus
 - Warme Provençalse saus
 - Mini Broodjesassortiment
 - Visassortiment, bij wijze van voorgerecht, keuze uit
 - Brochette van vis
 - Papillotte met fijne groentjes
 - Vleesassortiment samengesteld uit onderstaande stukken:
 - Kipbrochette met ananas
 - Brochette van gemarineerd "Angusbeef"
 - Arrosticini, typische stokjes van lamsvlees uit Abruzzo
 - Spare Ribbetjes, zoet en pittig gemarineerd
 - Spies van gemarineerd varkenshaasje
- Vegetarische alternatieven zijn beschikbaar op simpele vraag





LENTE ZOMER 2022 - 2023

Paëllaparty

PP 17.50€

De paella wordt volledig op de locatie bereid met verse ingrediënten en volgens de regels van de kunst. We gebruiken onder andere de echte "Bomba" rijst en de originele Chorizokruiden.

We vertrekken steeds vanuit een basis "mixta" paella. Let wel, dit is een SUPER Paella en wordt heel veel genomen voor grotere groepen. Vanuit deze startsamenstelling kunnen we dan gaan wijzigingen aanbrengen in de samenstelling. Bv geen schaaldieren, geen vis, extra konijn, extra vleessoorten,... De mogelijkheden zijn vrijwel eindeloos. Vraag het ons en wij kijken of dan ook de prijs zou wijzigen maar in de meeste gevallen wijzigt er niets! Wel voorzien we een supplement wanneer er ingrediënten zoals kreeft, verse langoustes, krab, enz worden aangevraagd. Hier gelden bij deze producten "dagprijzen" en zijn op simpele vraag en zonder verplichting te verkrijgen. Best is gewoon even vragen bij het bespreken.

Buffettafel en borden dienen voorzien te worden door de organisatie. Op simpele vraag kunnen wij zorgen voor de huurmateriaal. Bestek en bord pp komt ongeveer op 2€ pp, geen tafels, stoelen, linnen,... Voorafgaand krijgt u hiervan een exacte raming ter goedkeuring.

Opstartkost van 125€, ongeacht het aantal deelnemers.

Minimum aantal deelnemers steeds in overleg met smaatelier. U kan begrijpen dat wij geen paella kunnen komen bereiden voor 6 personen. Denk eerder in de richting vanaf minimum 20 personen.

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

BBQ-Tuinfeest All-In

pp 80€

In deze formule opteren we eerder voor een feest waarin de gasten deels bediend worden en bij het hoofdgerecht zich naar de grill begeven voor het vervolg, dit zorgt voor een lossere sfeer en iedereen praat met iedereen en "mingeld". We laten wel de idee van een buffet à volonté beetje varen en zetten meer in op ieder individuele side dishes. In deze formule is alle porcelein en bestek inbegrepen

Bij slecht weer, je weet maar nooit, dienen we misschien het opzet een beetje aan te passen.

In afwachting van het aanwezig zijn van het overgrote aantal van de gasten voorzien we enkele Zuiderse tapaschotels voor op de receptietafels.

Daarna ontvangen we de gasten met hapjes gepresenteerd in glaswerk of op porcelein (inbegrepen)

- Gazpacho van watermeloen en tomaat met Alkense geitenkaas
- Pokéglaasje van gemarineerde kip "Teriyaki", wakamé, bloemkool, sojaboon en pinda. Dressing van Siracha.
- Huisgemarineerde zalm "Gin Tonic", salade van komkommer en haringkaviaar
- Gamba alla Plancha, Spaanse aioli.

Na de ontvangstreceptie schakelen we over op een voorgerecht op de BBQ bestaande uit een vispapilote met fijne groenten gegarneerd met zalm, kabeljauw, zeekreeft en St-Jacobsvrucht. Hierbij voorzien we krokante broodcrouton met rouille.

Daarna voorzien we enkele hoofdgerechten op de BBQ nl

- Griekse varkenssouvlaki met een komkommer en fetasalade (wordt bediend)
- Runder Côte à l'Os met pepersaus, supermals rundsvlees dat we eerst garen op lage temperatuur en dan rosé gaan afgrillen op de BBQ. (af te halen aan de grill)
- Individuele Side Dish gepresenteerd in een kommetje, kant en klaar, op buffetje
- Mini-broodjes, op buffetje

Om af te sluiten maken we een dessertentafel gevuld met zoete verines, zoete fruit-, retro- en chocolade tapa's.

Juiste gamma hangt af van het aantal deelnemers.



Party Concepts

PP 60 €

VIVE LA BELGIQUE

In dit opzet schenken extra aandacht aan lokale / Belgische producten.

Ontvangstreceptie:

- Tartaar van Haspengouwrund. Dressing van ansjovis
- Soepje van witte asperges (seizoen) met rivierkreeftjes

- Krokant van Brugse grijze, "cocktail" dressing

Gevolgd door:

- Heerlijke Noordzeevis (genre Harder), mousseline van aardappel met spinazie. Jus van Oosterschelde kreeft.
- Côte à l'Os "Blanc Bleu" op de grill, Riemse champignon à la crème. Krieltjes en salade (dit maken we op de bbq en iedereen komt dit aan de grill afhalen)
- Trio chocolade - brownie, chocolademousse van melkchocolade, witte en pure chocolade, vanilleroom

BELLA ITALIA

In dit concept schenken we extra aandacht aan Zuiderse producten.

Ontvangstreceptie:

- Vitello Tonato, Fijn kalfsvlees met een saus van tonijn gearneerd met kappertjes en Parmezaankrullen.
- Zuiderse soepje van rode paprika en kaas
- Arancini alla Norma, krokante risottoballetjes met aubergine en tomatensalsa

Gevolgd door:

- Zuiderse Rouget, St-Jacobsvrucht en Zeewatergarnaal, getomateerde nage van schaaldieren, saffraan, venkel spinazie. Broodcroûton met rouille
- "Bistecca alla Fiorentina" op de grill. Côte à l'Os op de grill, Groentenspies en aardappelgnocchi
- "Tartuffata" (dit maken we op de bbq en iedereen komt dit aan de grill afhalen)
- Citroen-mascarpone-chocolade, natuur krokant, texturen van citroen, mascarpone, witte chocolade, harde meringue, kaviaar van citroen

Beide voorstellen zijn 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