

LENTE ZOMER 2022- 2023



Smaakatelier

BBQ - FEESTEN

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
 - Rijstsalade 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
 - Gemarineerde kippebout
 - Opgedorre 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 Provençaalse 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





Grote groepen

Minimum aantal deelnemers = 75 personen

Voorstel is **inclusief bestek en borden**. Buffetmateriaal brengen we ook mee. Bakken is inbegrepen. Er is geen bediening van dranken inbegrepen. Alle prijzen zijn inclusief btw.

Wij voorzien een saladebar met: Gemengde salade, salade van tomaat en komkommer met rode ui, geraspte worteltjes natuur, salade van witte kool, pastasalade met tomaat, ei en lenteui, Barbequeaardappelsalade, rijstsalade natuur met paprika en maïs.

Als sausjes brengen wij mee: Mayonaise, huisgemaakte tartaar, huisgemaakte cocktailsaus, andalouse, huisbereide pittige bbqsaus. Stokbrood is ook inbegrepen.

U kan uw vleesassortiment samenstellen uit volgende stukken vlees:

Bbq worst
Gemarineerde kippebout
Opgerolde chipolata
Spies van kip
Spies van gemarineerd varkensvlees
Gemarineerde varkenscotelet
Spare Ribbetjes, zoet en pittig gemarineerd
Luikse witte pens
Veggie op aanvraag

Tarieven:

3 stukken vlees 18 € pp, vooraf door u bepaald de welke.

4 stukken vlees 21€ pp, vooraf door u bepaald welke.

Indien u wenst 1 stuk vlees te vervangen door VisPapillotte of Scampispies, supplement van 1.50 pp

Kinderen (kippenspies en chipolata) 9,5 pp

Kinderen (1 stuk vlees) 6€ pp

Tussenkost in personeelskost voor het bevoorraden van onze bbqbakker en onderhouden groentenbuffet = 65€ per hulp, aantal personen hangt af van de grootte van de groep.

NOTA.

Vanaf 150 deelnemers → -1€ op onze tarieven voor het eten.

Vanaf 350 deelnemers → -2€ op onze tarieven voor het eten.

Minder als 100 deelnemers → +1€ op onze tarieven voor het eten.

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

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