

# Feest

folder

2016 ▶ 2017



Ver Berne

Olen

# Receptiehapjes & verrassingsbroden

- \* Verrassingsbrood klassiek € 45,00 / st.  
gevuld met 35 belegde minisandwiches € 50,00 / st.
- \* Verrassingsbrood Deluxe
- \* Minisandwiches belegd met kaas, vleeswaren en salades € 1,00 / st.
- \* Minisandwiches (open) belegd en gearneerd € 1,40 / st.

# Aperitief & receptiehapjes

- \* Minibladerdeeghapje: € 0,85 / st.  
curry, zalm, kaas en worstenbroodje
- \* Mini quiches € 1,00 / st.
- \* Minividee: garnaal, kip en kaas € 0,85 / st.
- \* Roodbaars in aardappeljasje € 1,00 / st.
- \* Oostere ovenhapjes (gemengd assortiment) € 1,30 / st.
- \* Gevulde minikaasrolletjes € 1,00 / st.
- \* Gevulde minitortilla met hespenmousse € 1,00 / st.
- \* Minipizza of minicroque monsieur € 1,00 / st.
- \* Borrelglaasje: zalm, hesp of schaaldierenmousse € 1,60 / st.  
taboulé met garnalen, salade van gerookte bressekip
- \* Lepelhapje: wildpaté met ajuinconfijt, rundcarpaccio, € 1,60 / st.  
feestsalade, gerookte zalm
- \* Wrap met gerookte zalm € 1,30 / st.
- \* Peperkoek met palingmousse € 1,60 / st.

# Tapas

- \* Tapasschotel (vanaf 4 pers.) € 9,00/pers.  
een samengestelde schotel van diverse olijven, zongedroogde tomaten, ansjovis, tapas-uien, Spaanse en Italiaanse gedroogde hammen en salami, pikante vruchten en foccaciabrood met pesto

# Kaas & vleeswarenschotels

Wij maken van uw charcuterieschotel net dat ietsje meer.

- \* Kaasschotel:  
een waaier van binnen en buitenlandse geraffineerde kazen:  
samengesteld op aanraden van de chef of naargelang wens.  
Vers versneden en gepresenteerd op mooie schotels. Afgewerkt met noten en vers fruit.
- als dessert: € 9,00 / pers.  
- als hoofdgerecht: € 14,00 / pers.
- \* Charcuterieschotel: € 9,00 / pers.  
een assortiment van binnen en buitenlandse vleeswaren, salami's, pasteien  
en huisbereide gerookte vleeswaren op aanraden van de chef of naargelang wens.  
Vers afgesneden en gepresenteerd op mooie schotels. Afgewerkt met sierfruit.



# Soepen

Al onze soepen zijn in eigen keuken bereid en rijkelijk gegarneerd.

* Aspergeroomsoep met aspergepunten	€ 3,80 / l
* Kippenroomsoep met een fijne julienne van kip	€ 3,80 / l
* Tomatenroomsoep met balletjes	€ 3,80 / l
* Krobslasoep met gebakken scampi	€ 5,00 / l
* Consommé van bosduif met een garnituur van bosduifflets	€ 6,00 / l
* Velouté van pastinaak en knolselder	€ 6,00 / l
* Zeebrugse vissoep met garnituur van zalm en kabeljauwfilet	€ 7,00 / l
* Kreeftensoep met een vleugje armagnac	€ 8,00 / l
* Minibroodjes (5 stuks)	€ 1,60 / pers.



# Koude voorgerechten

Al onze koude voorgerechten zijn mooi gedresseerd op bord.

* Huisgerookte zalm op een fris bedje van rucolasalade en balsamicoazijn	€ 7,50 / pers.
* Grijze garnalencocktail in glaswerk	€ 8,00 / pers.
* Krabcocktail in glaswerk	€ 8,00 / pers.
* Patéassortiment met bijhorende garnituur en ajuinkonfijt	€ 5,00 / pers.
* Wildpasteien met bijhorende garnituur en ajuinkonfijt	€ 6,00 / pers.
* Gerookte zalm en heilbot met garnituur	€ 8,50 / pers.
* Hespenmousse met salade en een verfrissende vinaigrette	€ 5,50 / pers.
* Zalmmousse met salade en een verfrissende vinaigrette	€ 6,50 / pers.
* Rundcarpaccio met basilicum en parmezaanse kaas	€ 7,50 / pers.
* Vitello tonato	€ 10,50 / pers.

# Warme voorgerechten

Al onze warme voorgerechten zijn mooi gepresenteerd in ovenschotels.

* Garnalenkroketten	€ 3,00 / st.
* Kaaskroketten	€ 1,60 / st.
* Sint-jakobsschelp in de schelp	€ 7,60 / pers.
* Normandische tongfilets	€ 11,00 / pers.
* Scampi 'cardinale' met een garnituur van Breydelspek	€ 9,00 / pers.
* Scampi in lookboter op een bedje van gewokte groentjes	€ 9,30 / pers.
* Vistaartje 'royale' (quiche)	€ 5,50 / pers.
* Paling in't groen	€ 7,50 / pers.
* Videe van fazant in bladerdeeg	€ 6,00 / pers.
* Visschelp 'royale' (zalm en kabeljauwfilet)	€ 7,50 / pers.

# Hoofdgerechten

Al onze hoofdgerechten zijn mooi gepresenteerd in ovenschotels

## Vlees:

* Konijn van de chef	€ 11,00 / pers.
* Kalfsfricassee in roomsaus	€ 10,00 / pers.
* Kalfsorloff in een verfijnde champagnesaus	€ 15,00 / pers.
* Ardeens gebrad met appels en veenbessen	€ 8,50 / pers.
* Varkenshaasje met saus naar keuze champignon, peper, bearnaise, stroganoff of een verfijnde champagnesaus	€ 12,50 / pers.
* Kalfsoester in roze pepersaus	€ 18,70 / pers.
* Lamskroontjes in een graanmosterdsausje	€ 18,90 / pers.
* Varkenshaasje van de chef (gerookte zalm en foie gras met een garnalensaus)	€ 17,00 / pers.
* Duroc d'Olives met een biersausje	€ 12,00 / pers.
* Varkenswangetjes (traag gegaard) met tijm en balsamicosaus	€ 11,00 / pers.

## Wild:

* Eendenfilet met een appelsiensausje	€ 12,00 / pers.
* Eendenfilet met honingcitroensaus, appels en veenbessen	€ 13,80 / pers.
* Parelhoenfilet met een fijne champagnesaus	€ 12,70 / pers.
* Parelhoen met grand veneursaus en gestoofde peertjes	€ 13,00 / pers.
* Fazant 'Brabançonne' met witloof	€ 17,30 / pers.
* Reemedailles met grand veneursaus, appels en veenbessen	€ 20,00 / pers.
* Stoofpotje van hert & everzwijn op Franse wijze met gestoofde peertjes	€ 13,50 / pers.
* Gebraden hazenrugfilet in poivradesaus met porto	€ 18,00 / pers.
* Everzwijnmootjes in een rode wijnsaus met peertjes	€ 18,80 / pers.
* Konijnenfilet met foie gras, spinazie en honingsausje	€ 19,00 / pers.



## Vis:

* Tongrolletjes op Oostendse wijze met puree	€ 15,00 / pers.
* Zalmhaasje met een witte wijnsaus en puree	€ 13,50 / pers.
* Nieuwpoorts visserspotje met garnalensaus en puree	€ 14,50 / pers.
* Zeeduivel in preisau en puree	€ 13,50 / pers.
* Kabeljauwhaasje met een Normandische saus en puree	€ 13,50 / pers.
* Tongrolletjes opgevuld met zalm, garnalensaus en puree	€ 15,50 / pers.
* Zeebaarsfilet met structuren van tomaat	€ 13,75 / pers.
* Claressefilet op zwarte tagliatelle in een witte wijnsaus	€ 12,50 / pers.
* Scampi met kruidige rijst en gewokte groentjes	€ 12,50 / pers.

## Gevogelte:

* Kalkoenfilet met saus naar keuze	€ 9,00 / pers.
* Kalkoenfilet opgevuld met een feestgalantine, champignon- of fruitsaus	€ 10,00 / pers.
* Kalkoenmedaillons in roze pepersaus met perziken	€ 10,00 / pers.
* Konijnenmedaillons met gratinaardappelen, boontjes en een veneursaus	€ 15,50 / pers.
* Kalkoenrolletje met appels en rozijnen omwikkeld met gerookt spek	€ 10,00 / pers.
* Mechelse koekoek met fijne champagnesaus	€ 13,50 / pers.
* Stoofpotje van kalkoen met Brugs tarwebier	€ 12,80 / pers.



# Desserts

Al onze desserts zijn gepresenteerd in mooie gegarneerde tassen.  
Vraag naar een voorbeeld in de winkel of kijk op onze website.

* Chocolademousse	€ 2,95 / st.
* Gele rijstpap	€ 2,80 / st.
* Rijstpap met fruit	€ 2,80 / st.
* Tiramisu van de chef	€ 2,95 / st.
* Crème brûlée	€ 2,95 / st.
* Fruitsla	€ 3,00 / st.
* Speculaasdessert	€ 2,95 / st.
* Mix van mini petit fours	€ 1,00 / st.





# Aardappelgerechten en aparte sausen

* Champignonsaus, peperroomsaus, mosterdgraansaus, currysaus of stroganoff	€ 8,00 / kg
* Fijne champagnesaus, wildsaus, bearnaise, roze pepersaus	€ 10,00 / kg
* Aardappelkroketten	€ 0,30 / st.
* Aardappelpuree	€ 1,80 / pers.
* Gratinaardappelen	€ 2,30 / pers.
* Gebakken krielaardappelen	€ 2,30 / pers.
* Wortel- of knolselderpuree	€ 2,20 / pers.
* Warme groenten: boontjes met spek, wortelen, broccoli, bloemkool witloof, oesterzwammen	€ 4,20 / pers.
* Peertjes in rode wijn	€ 18,00 / kg
* Gestoofd appeltje met rode bessen	€ 2,70 / st.

## Op bestelling

Ook voor het allerfijnste vlees en wild zijn wij uw specialist bij uitstek!  
Gelieve wild 2 dagen op voorhand te bestellen.

- Rund & kalfsvlees
- Lams
- Varken
- Gevogelte
- Alle soorten wild en hun afleidingen



# Thema's (vanaf 8 pers.)

---

## **Italiaans thema:**

Spaghetti  
Tortellini Roma  
Cannelloni  
Lasagne  
Kipfilet in Italiaanse saus  
Broodjes

€ 15,00 / pers.

## **Oosters thema:**

Kip met curry  
Kip in pekingsaus  
Chop choy  
Nasi goreng  
Kip zoet-zuur  
Broodjes

€ 15,00 / pers.

## **Grieks thema:**

Griekse kipfilet  
Moussaka  
Lamsstoverij  
Rijst en gebakken aardappelen  
Warme groentekrans

€ 18,00 / pers.

## **Spaans thema:**

Paella  
Varkenshaasje Madagascar  
Zalmfilet Valencia  
Rijst en gebakken aardappelen  
Warme groentenkrans

€ 18,00 / pers.



# Breughettafel

**Breughelbuffet:** (vanaf 10 pers.)

€ 18,00 / pers.

- Witte & zwarte pensen met appelcompote
- Gebraden kippenboutjes
- Frikandellen met krieken
- Gerookte hammen
- Hamrolletjes met asperges
- Verschillende soorten kop en paté's
- Verschillende soorten brood
- Groenten & sausen

- Extra:  
Kempische boerenvlaaien: krieken, appel en pruimen

€ 2,50 / pers.

\*\*\*\*\*

Indien u andere warme gerechten wenst is dit steeds bespreekbaar, aanpassingen zijn mogelijk naargelang smaak, wens en budget zijn steeds mogelijk. Vraag daarom een offerte op maat.

Alle warme buffetten kunnen worden aangevuld met soepen, voorgerechten en desserts.

Al onze warme buffetten zijn gepresenteerd in bain-maries die u gratis in bruikleen krijgt. Prijzen zijn afhaal winkel en excl. brandpasta. Brandpasta wordt aangerekend naargelang verbruik aan € 2,00/potje – 2 potjes per toestel.

Leveringen en klaarzetten aan huis worden supplementair aangerekend naargelang afstand en geleverde prestaties aan € 30,00/uur/kelner



# Koude & warme buffetten

**Koud buffet Classic:** (vanaf 5 pers.) € 18,00 / pers.

Rosbief met groenten, gebrad met fruit, hamrolletjes met asperges, gevuld roomeitje, tomaat met grijze garnalen, drumsteaks met fruit, aardappelsalade, een 7-tal soorten groenten: geraspte wortelen, komkommerschijfjes, bloemkoolroosjes, tomatenschijfjes, rauwkostsalade, witte koolsalade, bloemkool-broccoli salade, saus: cocktail en tartaar

**Koud buffet Elegance:** (vanaf 5 pers.) € 22,00 /pers.

Idem als koud buffet Classic met volgende extra's:  
Gekookte Noorse zalm, gerookte forel, haringfilets met ananas en perzik met tonijn

**Koud buffet Prestige:** (vanaf 10 pers.) € 27,00 / pers.

Idem als koud buffet Elegance met volgende extra's:  
Zalmhaasje in witte wijnsaus, warme kipfilet met champignonroomsaus, Ardeense hesp, boerenpaté en fruitsalade

**Koud buffet Neptune:** (vanaf 10 pers.) € 37,00 / pers.

Gekookte Noorse zalm, gekookte forel, gerookte zalm- heilbot- en forelfilets, gamba, scampi, rivierkreeften, tomaat met grijze garnalen, Hollandse maatjes, terrine van zalmousse, perzik met krabsalade, paling in't groen, tongrolletjes in kreeftensaus, zalm in witte wijnsaus, 8-tal groenten, aardappelsalade, rijst en pastasalade, saus, dessertbuffet: chocolademousse, tiramisu, bavarois van passievruchten

**Eventuele extra's** (deze zijn vrijblijvend toe te voegen aan een buffet)

Soep voor het buffet	€ 1,70 / pers.
Kalkoengebraad	€ 1,70 / pers.
Ajuinsoep	€ 1,70 / pers.
Gekookte Noorse zalm	€ 3,00 / pers.
Boerenpaté	€ 1,60 / pers.
Gerookte/gekookte forel	€ 2,00 / pers.
Hollandse maatjes	€ 2,50 / pers.
Garnalen/krabcocktail	€ 8,00 / pers.
Kreeft	Dagprijs
Oesters	Dagprijs





# Gezellig tafelen

## Fondue:

- \* **Fondue varia:** € 9,50 / pers.  
kip, varken, rund, 2 soorten balletjes, spekvinkjes
- \* **Fondue primeur:** € 11,00 / pers.  
fondue varia met als extra: runderlapje met champignon en kalkoenlapje met perzik
- \* **Fondue vlees:** € 11,00 / pers.  
kip, varken, rundvlees
- \* **Groenten, saus en aardappelen:** € 7,00 / pers.  
tomaatschijfjes, bloemkoolroosjes, komkommerschijfjes, geraspte wortelen en een 3-tal rauwkostsalades.
- \* **Huur fonduetoestel:** € 5,00 / st.

## Gourmet:

- \* **Gourmet 8 soorten:** € 9,00 / pers.  
biefstuk, gemarineerd varkenshaasje, kippenfilet, kippenschnitzel, paprika-schnitzel, chipolata, hamburger, cordon bleu
- \* **Gourmet 10 soorten:** € 10,00 / pers.  
gourmet 8 soorten met als extra vinkje en saté
- \* **Gourmet 12 soorten:** € 12,50 / pers.  
gourmet 10 soorten met als extra lamskroontje en scampi
- \* **Groenten, saus en aardappelen:** € 7,00 / pers.  
tomaatschijfjes, bloemkoolroosjes, komkommerschijfjes, geraspte wortelen en een 3-tal rauwkostsalades
- \* **Huur gourmettoestel:** € 5,00 / st.

## Steengrill:

- \* **Steengrill 8 soorten:** € 11,00 / pers.  
biefstuk, varkenshaasje, lapje Duroc d'Olivesgebraad, lam, vink, saté, hamburger en chipolata
- \* **Steengrill 10 soorten:** € 12,50 / pers.  
steengrill 8 soorten met als extra kippenfilet en scampi
- \* **Warme en koude groenten, warme en koude aardappelen en saus:** € 7,00 / pers.  
tomaatschijfjes, bloemkoolroosjes, komkommerschijfjes, geraspte wortelen en een 3-tal rauwkostsalades en aardappelsalade.  
gestoofd witloof, boontjes, wortelen, champignons, tomaat, gratinaardappelen
- \* **Huur steengrilltoestel:** € 5,00 / st.

## Teppan yaki:

Teppan yaki is een veelzijdige lange bakplaat te gebruiken zoals steengrill of als hete Japanse bakplaat. Gezond en licht, want gebruik van vetstof is op deze bakplaat overbodig.

- \* **Teppan yaki klassiek:** € 21,00 / pers.  
gekruide sint-jakobsvrucht, claressefilet, gemarineerde scampi, rundtournedos, Indische kippensaté, lamskroontje op z'n Frans, bocconyaki (kalkoen met parma en mozzarella) en varkenshaasje tomaatschijfjes, bloemkoolroosjes, komkommerschijfjes, geraspte wortelen en een 3-tal rauwkostsalades, aardappelsalade en sausen.
- \* **Teppan yaki deluxe:** € 24,00 / pers.  
gekruide sint-jakobsvrucht, claressefilet, gemarineerde scampi, rundtournedos, Indische kippensaté, lamskroontje op z'n Frans, bocconyaki (kalkoen met parma en mozzarella) en varkenshaasje kleurrijk wortelgarnituur, stokje met krielaardappelen, stronkje babywitloof, champignons, boontjes met spek en Japanse wokgroenten en warme sausen.
- \* **Huur teppan yaki toestel:** € 5,00 / st.



### Wok:

- \* Vleeschotel met 4 soorten vlees: € 9,00 / pers.  
gyros, kippenragout, rundstroganoff en Italiaans reepjesvlees
- \* Wokschotel compleet: € 17,00 / pers.  
gyros, kippenragout, rundstroganoff en Italiaans reepjesvlees  
wortelen, bloemkool, broccoli, paprika, sojascheuten, prei, selder en champignons  
bami en nasi goreng, sausen: room, zoet-zuur en provençaalse saus
- \* Huur woktoestel: € 5,00 / st.

### Culinaire Wok:

- \* Culinaire wok: € 22,00 / pers.
  - 1 visvoorgerecht: scampi met een roze pepersaus
  - 3 vleesgerechten: Indische kip met ananas, sojascheuten en een currysausje  
Griekse varkensreepjes met champignon en saus royal  
Kalkoen met wokspirelli, prei en een witte wijnsaus
  - 1 dessert: pannenkoeken met een verse fruitsalade



# Wijnselectie

## Witte wijn:

- \* Zuid-Afrika: Douglas Green – Shiraz/Cabernet Sauvignon € 5,50 / fles  
Lekker speels en easy drinking
- \* Frankrijk: Grand Noir – Chardonnay/Viognier € 6,60 / fles  
De perfecte tafelgenoot
- \* Italië: Bacherio – Verdicchio Reserva € 9,00 / fles  
Lekker, sappig met eiken houten vat opvoeding.
- \* Spanje: Basa – Sauvignon Blanc/Verdejo € 8,30 / fles  
Parel bij voorgerechten, fris en aangenaam droog.
- \* Nieuw Zeeland: Bisschops Leap – Sauvignon Blanc € 9,00 / fles  
Fasten your seatbelts, swingt uit het glas.
- \* Roemenië: Vine in Flames € 8,00 / fles  
Onze huiswijn, ideaal voor bij de barbecue

## Rode wijn:

- \* Frankrijk: Grand Noir – Shiraz/Cabernet Sauvignon € 6,60 / fles  
Altijd een succes met deze wijn als tafelgenoot.
- \* Italië: Conte de Campiano – Primitivo € 10,20 / fles  
Veel zon, veel smaak. Een fles boordevol hmmm's...
- \* Spanje: Murviedro Crianza – Tempranillo € 7,00 / fles  
Prijs/kwaliteit een absolute topper.
- \* Chili: Montgras – Carmenere € 7,85 / fles  
Ideaal bij een stukje rood vlees.
- \* Zuid-Afrika: Morgenhof – Cabernet Franc/Merlot € 9,00 / fles  
Lekker stevig, ietsje rokerig. Ideaal bij stoverij.
- \* Argentinië: Candela – Malbec 1884 € 9,00 / fles  
Tannines in de wijn versmelten met de smaak van het vlees.
- \* Zuid-Afrika: Ribshack € 8,00 / fles  
Onze huiswijn, ideaal voor bij de barbecue

## Bubbels:

- \* Spanje: Cava Palau € 8,00 / fles  
En het feest barst los!
- \* Cava Rambla € 8,00 / fles  
Ons huisaperitief, een ideale starter voor elke gelegenheid
- \* Frankrijk: Champagne Bernard Remy € 24,00 / fles  
Puur genot met dit zalig aperitief

Aangepaste wijnen op aanvraag naargelang uw menukeuze.





Keurslager – Traiteur  
**Ver Berne**  
UW FEESTOPLOSSING



When BBQ becomes a culinary perfection.

Op zoek naar een solide cateraar met kennis van BBQ? Dan bent u bij Smaakmakers aan het juiste adres!

Door onze jarenlange ervaring als cateraar voor zowel particuliere als bedrijfsevents en daarbij onze ervaring van de nationale en internationale barbecuewedstrijden kunnen we stellen dat we garant staan voor een kwaliteitsvolle barbecue.

Onder het motto "Altijd BBQ tijd" bbq'en we het ganse jaar door.

Niet enkel bij ideale temperaturen zorgen wij voor rooksignalen. Een winterbarbecue op een authentieke smoker zorgt alvast voor de juiste smaak & beleving.

Walking diner of diner aan tafel zijn eveneens mogelijk. Gaande van traag gegaard buikspek, de sappigste spare ribs, een op vel gegrilde zeebaars of een baby kreef en alles daartussen. Kortom, aan mogelijkheden geen gebrek.

Wij werken graag een offerte op maat uit voor u, indien u hiervoor interesse toont.

Wij zijn tevens de huistraiteur bij Koetshuis Le Paige te Herentals.

Plant u een event, huwelijk, babyborrel, etc. ... dan assisteren wij u graag bij het uitwerken van een feest volledig op maat van uw wensen en verwachtingen.

Als BBQ een passie is...



# Barbecuepakketten

## Barbecueschotel Whole Family:

- mini chipolata
- gemarineerde kipfilet
- gemarineerde varkensbrochette

€ 7,00 / pers.

## Barbecueschotel Low & Slow:

- gelakt buikspek
- hammetje
- varkensspiering Palm Royale

€ 10,00 / pers.

## Barbecueschotel Chef's Choice:

- lerse entrecote
- spare rib
- kiprollade

€ 18,00 / pers.

## Barbecueschotel Classy "Pure meat":

- rundertournedos
- gebraad Duroc d'Olives
- Smaakmakerburger

€ 11,00 / pers.

## Kidsbarbecue (tot 10 jaar):

- 1 chipolata
- 1 hamburgertje
- 1 kipfilet
- 1 minikippenboutje

€ 4,50 / pers.

## Barbecueschotel Greenzone "No meat here":

- 1 groentenburger
- 1 tzay bitar saté (soja)
- 1 sojaburger

€ 6,00 / pers.

**Degustatiebarbecue vlees:** € 12,00 / pers.  
400 g vlees in kleine porties verdeeld & gekruid  
Het assortiment bevat: biefstuk, kipfilet, chipolata, spareribs, lamskroontje, saté, hamburger, varkenshaasje, barbecueworst en kippenboutje

**Degustatiebarbecue surf & turf:** € 14,00 / pers.  
zalm op vel, scampibrochette, claressefilet met pesto, kabeljauwfilet  
kipfilet, rundertournedos, lamskroontje, brochette en chipolata

**Groenteschotels:**  
BBQ-Groentebuffet enkelvoudig: € 7,00 / pers.  
tomaten, komkommerschijfjes, geraspte wortels, slamix, bloemkoolrosjes,  
witte koolsalade, rauwkostsalade, Amerikaanse koolsalade, parelcouscous,  
aardappelsalade, pastasalade en koude sausen

**\*BBQ-Groentebuffet meervoudig:** € 8,50 / pers.  
groentebuffet enkelvoudig met als bijkomende extra's: eieren, 2 soorten  
rauwkostsalade en rijstsalade.

**\* Broodjesassortiment:** € 1,00 / pers.

U kan ook bij ons terecht voor alle barbecuebenodigdheden:

Wijnen, kruiden, houtskool, borden & bestek, glazen, barbecuemateriaal,.....

- Huur houtskoolbarbecue € 80,00
- Huur: Oklahoma smoker € 250,00
- Huur partytent (3,5 m. – 4 m.) € 40,00
- Huur borden en bestek € 0,30 / stuk
- Huur glaswerk € 0,30 / stuk
  
- Bakservice (kok ter plaatse)  
€ 36,00/uur/personeelslid
- Bediening  
€ 30,00/uur/personeelslid



# Culinaire barbecue

Een culinaire barbecue is te vergelijken met een avondje uit in een restaurant maar in plaats van alles te bereiden in een keuken word alles gegrild boven een houtskoolvuur. Een culinaire barbecue bied verschillende mogelijkheden, u kan dit toepassen als een walking dinner, in menuvorm, half-half,...Als u hierin geïnteresseerd bent raden wij u aan eventjes contact op te nemen met ons voor een prijsofferte op maat. Hieronder een kleine greep uit ons assortiment. Wenst u iets anders? Geen probleem, contacteer ons en wij maken een aangepast voorstel.

## Vis:

- minicocktail van huisbereide gerookte zalm
- zacht gegaarde sint-jakobsvrucht - coulis van pompoen
- exotische visspie - gewokte groentjes
- geroosterde tonijnfilet Milanees
- scampibrochette -koude pastasalade of paella
- claressefilet - witte wijnsaus - zwarte tagliatelle
- zalm mi-cuit, lichtjes gerookt - gegrilde komkommer - witte wijnsaus - popcorn
- zalm - spekspiesje - witlofsoepje
- forel in bananenblad - appel - broodkruim - wasabimayonaise
- brochette van zeebaarbeel - gaspacho
- zeebaars - gepoft tomaatje - gegrilde tomaat - tomaat confi - tagliatelle
- warm gerookte zalm - spinaziesausje
- mosseltjes in folie

## Vlees:

- lamskroon - moussaka - tijm
- geroosterde aubergine - mortadella - tomatensaus
- tapenade van groene olijven op geroosterd stokbrood
- Saltim bocca Romana (kalfs) - tomatensausje
- witte pens met truffel - foccaciabrood
- spekhapje - vers gegrilde ananas
- spiesje van Breydelspek - honing mosterdvinaigrette
- rollade van varkenshaas met foie gras, bladspinazie en gerookte zalm - gewokte groenten - rozemarijnaardappelen
- hoevekip in de wok - blauwschimmelkaas
- zacht gegaard lamskroonje - ratatouille - rozemarijnaardappelen - jus
- rollade van kipfilet met rucola, pesto en zongedroogde tomaat - rozemarijnaardappelen - jus
- kroon van Duroc d'Olives met z'n garnituur - biersausje
- gelakt buikspek - aardappelmousseline - airbags - krokant v. gerookt spek
- rundertournedos - zalf van erwt - erwt - gepoft tomaatje - jus
- varkenshaas - lardo - creme van ui - airbags





### Dessert:

- gepocheerde peer – roomijs – chocoladesaus
- brochette van zuiderse vruchten – sinaasmarinade – roomijs
- gegrilde ananas
- geroosterde banaan – advocaat – chocolade
- chocolademoulloux – roomijs
- brownie van chocolade – jonge wortel – wortelcreme – spongecake van pistache – poeder gerookte chocolade

The logo for 'Walking dinner' features the text 'Walking dinner' in a gold, cursive font. Above the text is a stylized sunburst with several thin, radiating lines. A horizontal line is drawn underneath the word 'dinner'.

€ 37,00 / pers.

Dit kan worden aangepast naar wens, vraag vrijblijvend een offerte op maat.

- zalmfilet met Zweedse kruiden en mousselinesaus
- gegrilde scampi in lookboter met rijst en een pittig sausje
- gerookt varkenshaasje met ratatouille en rozemarijnaardappelen
- parelhoenfilet met een calvadossausje en gebakken appeltjes
- lamskroontje op gegrilde stokbrood met tapenade
- entrecote met rozemarijnaardappelen en een bearnaisesaus
- gegrilde ananas met ijsroom en chocoladesaus

The logo for 'Winter BBQ' features the text 'Winter BBQ' in a gold, cursive font. Above the text is a stylized sunburst with several thin, radiating lines. A horizontal line is drawn underneath the word 'BBQ'.

€ 35,00 /pers.

- consommé van bosduif
- gegrilde peperkoek met foie gras

### Buffet:

- hertengebraad, fazantenfilet en een everzwijnstoofpotje van de grill
- warme groenten en rozemarijnaardappelen
- vleesjus en wildsaus

### Dessert:

- tarte tatin van de grill met crumble van speculoos en ijsroom

# Webshop BBQ toestellen

Bent u op zoek naar een nieuw barbecuetoestel?  
Dan bent u op het juiste adres.

Naar wie kan je je beter richten om advies en naservice voor de aankoop van een nieuw barbecuetoestel of accessoire dan naar ons?

Wij zijn niet enkel de verkopers van deze toestellen, maar werken ook dagdagelijks met diverse toestellen.

Wij helpen u dan ook graag bij de keuze van een nieuw barbecuetoestel, leren u graag nieuwe technieken toe te passen op welk toestel ook.

Een feestje gepland en u staat zelf achter de grill? Samen met ons hiervoor een menu samenstellen en we maken samen van jouw feest een waar BBQ-festijn.

Neem alvast zeker een kijkje op onze site.



## "Smaakmakers", Uw feestoplossing..

Wanneer je verjaart, je geslaagd bent, pas afgestudeerd, of eindelijk op pensioen gaat, wanneer je een geboorte viert, een babyborrel geeft, een opendeurdag of opening organiseert van uw nieuwe zaak, wanneer u zich gaat verloven of trouwen of uw jubileum vieren, wanneer u een nieuwe woning betreft of nieuwe burens verwelkomt of gewoon zin hebt in een feest...

Welke reden er ook is, privé of zakelijk om een feest te organiseren,... in uw bedrijf, in uw tuin, op een publieke feestlocatie of op een andere plaats: wij maken er altijd gegarandeerd professioneel werk van!

Inspeland op nieuwe trends en kooktechnieken, met respect voor de traditionele keuken bieden wij samen met zorgvuldig geselecteerde leveranciers en goed opgeleide medewerkers u en uw gasten een complete smaak- en belevingssensatie aan.

Bij ons is het altijd een reden om te feesten, aarzel dus zeker niet om ons te contacteren en wij bieden u een pasklare oplossing voor uw feest.





# Feest

folder

2016 • 2017

## Ver Berne

Kapellekensstraat 2 • 2250 Sint-Jozef Olen

Tel.: 014 21 12 95

[info@smaakmakers.eu](mailto:info@smaakmakers.eu)

[www.smaakmakers.eu](http://www.smaakmakers.eu)

