

FEEST MAGAZINE

2019-2020





THE STORY

U bladert door ons feestmagazine, op zoek naar enkele smakelijke suggesties om te serveren tijdens uw feest. Laat ons u meenemen in ons verhaal en tover in een handomdraai een waar feestmaal op tafel. Gaat het nu over een klassiek koud buffet, op te warmen culinaire gerechten of één van de vele gourmetschotels en aanverwanten... samen met ons maak je er een waar feest van.

Want zoals het spreekwoord zegt... Liefde gaat door de maag!

Wij staan u natuurlijk ook graag bij, bij het organiseren van uw privé- of bedrijfsevent.

U plant een festiviteit en zoekt een all-round cateraar? Dan bespreken wij graag met u de verschillende mogelijkheden en schuwen wij niet om af te treden van de vaak bewandelde paden om zo een uniek verhaal op maat van uw wensen en verwachtingen te vertalen naar een uniek concept en catering.

Wij zijn gekend voor BBQ, als Europees en Belgisch kampioen is dat niet te verwonderen.

BBQ en goed weer gaan hand in hand maar ook in de winterperiode werken wij graag aan een uitmuntende beleving voor u en uw genodigden.

Winterbarbecue is uiteraard één van de mogelijkheden maar eveneens een traditionele receptie of walking dinner verzorgen wij graag voor u.

Heeft u verdere vragen over onze catering?

Just pop us a question en we staan u graag te woord met enkele suggesties.

Hopende u hierbij van dienst te kunnen zijn...

Jelle & Tony Ver Berne en het voltallige Smaakmakers-team



RECEPTIEHAPJES & VERRASSINGSBRODEN

VERRASSINGSBROOD KLASSIEK ► € 46,00/st.
gevuld met 35 belegde minisandwiches

VERRASSINGSBROOD DELUXE ► € 52,00/st.

MINISANDWICHES belegd met kaas, vleeswaren en salades ► € 1,00/st.
(open) belegd en gegarneerd ► € 1,40/st.

APERITIEF & RECEPTIEHAPJES

MINIBLADERDEEGHAPJE ► € 1,00/st.
curry, zalm, kaas en worstenbroodje

MINIVIDEE ► € 1,00/st.
garnaal, kip en kaas

MINI QUICHES ► € 1,20/st.

GEVULDE MINIKAASROLLETJES ► € 1,20/st.

MINIPIZZA OF MINICROQUE MONSIEUR ► € 1,25/st.

BORRELGLAASJE ► € 2,00/st.
zalm, hesp of schaaldierenmousse
taboulé met garnalen, salade van gerookte bressekip

LEPELHAPJE ► € 2,00/st.
wildpaté met ajuinconfijt, rundcarpaccio,
feestsalade, gerookte zalm

WRAP ► € 1,80/st.
met gerookte zalm

TARENTJE VAN PATÉ ► € 2,50/st.
met appel & peperkoek

TAPAS

TAPASSCHOTEL ► (VANAF 4 PERS.) ► € 12,00/pers.
een samengestelde schotel van diverse olijven, zongedroogde tomaten, ansjovis, tapasuien,
Spaanse en Italiaanse gedroogde hammen en salami, pikante vruchten en foccaciabrood met pesto





KAAS & VLEESWARENSCHOTELS

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 ► € 10,00/pers.

Als hoofdgerecht ► € 16,00/pers.

CHARCUTERIESCHOTEL ► € 9,50/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.

WIJ MAKEN VAN UW CHARCUTERIESCHOTEL NET DAT IETSJE MEER.

SOEPEN

TOMATENROOMSOEP ► € 4,50/l
met balletjes

ASPERGEROOMSOEP ► € 4,50/l
met aspergepunten

KIPPENROOMSOEP ► € 4,50/l
met een fijne julienne van kip

VELOUTÉ ► € 6,50/l
van pastinaak en knolselder

CONSOMMÉ ► € 7,50/l
van bosduif met een garnituur van bosduiffilets

KREEFTENSOEP ► € 9,50/l
met een vleugje cognac

AL ONZE SOEPEN ZIJN IN EIGEN KEUKEN BEREID EN RIJKELIJK
GEGARNEERD.



KOUDE VOORGERECHTEN

AL ONZE KOUDE VOORGERECHTEN ZIJN MOOI GEDRESSEERD OP BORD.

RUNDCARPACCIO ► € 9,00/pers.

met basilicum en krullen van oude Parmezaan

VITELLO TONATO ► € 11,00/pers

traag gegaard in kruidige bouillon, afgewerkt met tonijndressing

WARM HUISGEROOKTE ZALM ► € 9,00/pers.

met structuren van radijs, komkommer en een verse tartaar

GRIJZE GARNALENCOCKTAIL ► € 9,50/pers.

in glaswerk

KRABCOCKTAIL ► € 9,50/pers.

in glaswerk

WILDPASTEIEN ► € 8,00/pers.

met bijhorend garnituur en ajuinkonfijt

GEROOKTE ZALM EN HEILBOT ► € 9,50/pers

met garnituur

ZALM MOUSSE ► € 7,50/pers.

met salade en een frisse vinaigrette

WARME VOORGERECHTEN

AL ONZE WARME VOORGERECHTEN ZIJN MOOI GEPRESENTEERD IN OVENSCHOTELS.

KAASKROKETTEN ► € 2,00/st.

GARNALENKROKETTEN ► € 4,00/st.

SINT-JAKOB SVRUCHTEN ► € 9,00/pers.

in de schelp

NORMANDISCHE TONGFILETS ► € 12,00/pers.

SCAMPI 'CARDINALE' ► € 10,00/pers.

met een garnituur van Breydelspek

VISTAARTJE 'ROYALE' ► € 7,00/pers.

(quiche)

VIDEE VAN FAZANT ► € 8,00/pers.

in bladerdeeg

VISSCHELP 'ROYALE' ► € 8,00/pers.

(zalm en kabeljauwfilet)





HOOFDGERECHTEN

AL ONZE HOOFDGERECHTEN ZIJN MOOI GEPRESENTEERD IN OVENSCHOTELS.

VLEES

KONIJN ► € 11,00/pers.
van de chef

KALFSFRICASSEE ► € 10,00/pers.
in roomsaus

KALFSORLOFF ► € 15,00/pers.
in een verfijnde champagnesaus

**VARKENSHAASJE
MET SAUS NAAR KEUZE** ► € 12,50/pers.
champignon, peper, bearnaise, stroganoff
of een verfijnde champagnesaus

KALFSOESTER ► € 18,70/pers.
in roze pepersaus

LAMSKROONTJES ► € 19,00/pers.
in een graanmosterdsausje

**VARKENSHAASJE
VAN DE CHEF** ► € 17,00/pers.
(gerookte zalm en foie gras
met een garnalensaus)

DUROC D'OLIVES ► € 12,00/pers.
met een biersausje

**VARKENSWANGETJES
(TRAAG GEGAARD)** ► € 12,00/pers.
met tijm en balsamicosaus

WILD

EENDENFILET ► € 12,00/pers.
met een appelsiensausje

EENDENFILET ► € 13,80/pers.
met honingcitroensaus, appels en
veenbessen

PARELHOENFILET ► € 12,70/pers.
met een fijne champagnesaus

PARELHOEN ► € 13,00/pers.
met grand veneursaus en
gestoofde peertjes

FAZANT 'BRABANÇONNE' ► € 17,30/pers.
met witloof

REEMEDAILLONS ► € 20,00/pers.
met grand veneursaus, appels en
veenbessen

**STOOFPOTJE
VAN HERT & EVERZWIJN** ► € 13,50/pers.
op Franse wijze met gestoofde peertjes

GEBRADEN HAZENRUGFILET ► € 18,00/pers.
in poivradesaus met porto

EVERZWIJNMOOTJES ► € 18,80/pers.
in een rode wijnsaus met peertjes

KONIJNENFILET ► € 19,00/pers.
met foie gras, spinazie en honingsausje



VIS

TONGROLLETJES ► € 16,00/pers.
op Oostendse wijze met puree

ZALMHAASJE ► € 13,50/pers.
met een witte wijnsaus en puree

NIEUWPOORTS VISSERSPOTJE ► € 14,50/pers.
met garnalensaus en puree

LOTTEFILET ► € 16,00/pers.
in preisau en puree

KABELJAUWHAASJE ► € 13,50/pers.
met een Normandische saus en puree

ZEEBAARSFILET ► € 16,00/pers.
met structuren van tomaat en puree

SCAMPI ► € 12,50/pers.
met kruidige rijst en gewokte groentjes

GEVOGELTE

KALKOENFILET ► € 9,00/pers.
met saus naar keuze

KALKOENFILET ► € 10,00/pers.
opgevuld met een feestgalantine,
champignon- of fruitsaus

KALKOENMEDAILLONS ► € 10,00/pers.
in roze pepersaus met perziken

KONIJNENMEDAILLONS ► € 15,50/pers.
met gratinaardappelen, boontjes en
een veneursaus

KALKOENROLLETJE ► € 10,00/pers.
met appels en rozijnen omwikkeld met
gerookt spek

FILET VAN MECHELSE KOEKOEK ► € 13,50/pers.
met fijne champagnesaus

STOOFPOTJE VAN KALKOEN ► € 12,80/pers.
met Brugs tarwebier

VEGETARISCH

WITTE RAMANAS ► € 12,00/pers.
met structuren van bloemkool

RISOTTO ► € 13,00/pers.
met boschampignons en krullen van oude
Parmezaan

AARDAPPELGERECHTEN EN APARTE SAUSEN

WARME GROENTEN ▶ € 5,00/pers.
boontjes met spek, wortelen, broccoli & gestoofd witloof

AARDAPPELKROKETTEN ▶ € 0,30/st.

AARDAPPELPUREE ▶ € 2,00/pers.

GRATINAARDAPPELEN ▶ € 2,50/pers.

GEBAKKEN KRIELAARDAPPELEN ▶ € 2,50/pers.

WORTEL- OF KNOISELDERPUREE ▶ € 2,50/pers.

PEERTJES IN RODE WIJN ▶ € 2,00/st.

GESTOOFD APPELTJE MET RODE BESSEN ▶ € 3,00/st.

**CHAMPIGNONSAUS, PEPERROOMSAUS,
MOSTERDGRAANSAUS,
CURRYSAUS OF STROGANOFF ▶ € 9,00/kg**

**FIJNE CHAMPAGNE SAUS, WILDSAUS, BEARNAISE, ROZE
PEPERSAUS ▶ 10,00/kg**



DESSERTS

AL ONZE DESSERTS ZIJN
GEPRESENTEERD IN MOOIE
GEGARNEERDE TASSEN.

GELE RIJSTPAP ▶ € 3,00/stuk

RIJSTPAP MET FRUIT ▶ € 3,00/stuk

CHOCOLADEMOUSSE ▶ € 3,00/stuk

TIRAMISU VAN DE CHEF ▶ € 3,00/stuk

CRÈME BRÛLÉE ▶ € 3,00/stuk

FRUITSLA ▶ € 4,00/stuk

SPECULAASDESSERT ▶ € 3,00/stuk

MOULLEUX VAN CHOCOLADE ▶ € 4,00/stuk

BESTELLING

U GAAT ZELF AAN DE SLAG IN DE KEUKEN?

Van een stukje steak, een gevulde kalkoen tot een versnijding van wild...

Laat ons u bijstaan met het fijnste vlees en onze raad en zo maken we samen een ware feestmaaltijd

Rund & kalfsvlees | Lams | Varken | Gevogelte | Alle soorten wild en hun afleidingen
Gerijpt rundsvlees (8 dagen vooraf te bestellen)



THEMA'S

(VANAF 8 PERS.)

ITALIAANS THEMA ► € 18,00/pers.

Spaghetti
Tortellini ricotta spinazie
Cannelloni met kaassaus
Lasagne
Penne met gegrilde kip en mascarpone
Broodjes

GRIEKS THEMA ► € 19,00/pers.

Traag gegaard buikspek met Griekse kruiding
Moussaka
Lamsstoverij
Gebakken rozemarijn aardappelen
Warme groentekrans

OOSTERS THEMA ► € 18,00/pers.

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

SPAANS THEMA ► € 19,00/pers.

Paella
Varkenshaasje mosterdgraansaus
Zalmfilet in witte wijnsaus met groentjes
Gebakken rozemarijn aardappelen
Warme groentekrans





KOUDE & WARME BUFFETTEN

KOUD BUFFET CLASSIC ► (VANAF 5 PERS.) € 20,00/pers.

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

KOUD BUFFET ELEGANCE ► (VANAF 5 PERS.) € 26,00/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.) € 32,00/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.) € 40,00/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 ► **€ 1,80/pers.**

Kalkoengebrad ► **€ 1,80/pers.**

Boerenpaté ► **€ 1,80/pers.**

Ajuinsoep ► **€ 1,80/pers.**

Gerookte/gekookte forel ► **€ 2,30/pers.**

Hollandse maatjes ► **€ 2,50/pers.**

Gekookte Noorse zalm ► **€ 3,00/pers.**

Kreeft ► **Dagprijs**

Oesters ► **Dagprijs**

BREUGHELTAFEL

BREUGHELBUFFET ► (VANAF 10 PERS.) € 18,00/pers.

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

- Extra: € 2,50/pers.

Kempische boerenvlaaien: krieke, appel en pruimen

Indien u andere warme gerechten wenst is dit steeds bespreekbaar, aanpassingen zijn mogelijk naargelang smaak, wens en budget.

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 marie's die u gratis in bruikleen krijgt.

Prijzen zijn afhaal winkel en excl. brandpasta. Brandpasta word aangerekend naargelang verbruik aan € 2,00/potje - 2 potjes per toestel.

Leveringen en klaarmaken aan huis worden supplementair aangerekend naargelang afstand en geleverde prestaties aan € 36,00/uur/kelner



FONDUE

FONDUE VARIA ► € 10,00/pers.

kip, varken, rund, 2 soorten balletjes, spekvinkjes

FONDUE PRIMEUR ► € 12,50/pers.

fondue varia met als extra: runderlapje met champignon en kalkoenlapje met perzik

KIDS FONDUE ► € 6,00/pers.

balletjesfestijn en kip

GROENTEN, SAUS EN AARDAPPELEN ► € 7,50/pers.

tomaatschijfjes, bloemkoolroosjes, komkommerschijfjes, geraspte wortelen en een 3-tal rauwkostsalades.

HUUR FONDUETOESTEL ► € 5,00/stuk

GOURMET

GOURMET 8 SOORTEN ► € 10,00/pers.

biefstuk, gemarineerd varkenshaasje, kippenfilet, kippenschnitzel, paprika schnitzel, chipolata, hamburger, cordon bleu

GOURMET 10 SOORTEN ► € 11,50/pers.

gourmet 8 soorten met als extra vinkje en saté

WILDGOURMET ► € 20,00/pers.

everzwijnfilet, hertenfilet, hazenfilet, fazantenfilet, eendenfilet, parelhoenfilet en een burgertje van everzwijn

GROENTEN, SAUS EN AARDAPPELEN ► € 7,50/pers.

tomaatschijfjes, bloemkoolroosjes, komkommerschijfjes, geraspte wortelen en een 3-tal rauwkostsalades

HUUR FONDUETOESTEL ► € 5,00/stuk





STEENGRILL

STEENGRILL 8 SOORTEN ► € 12,00/pers.

biefstuk, varkenshaasje met spek, Duroc d'olives, kipfilet, vink, saté, hamburger en chipolata

STEENGRILL 10 SOORTEN ► € 14,50/pers.

steengrill 8 soorten met als extra lams en scampi

WARME EN KOUDE GROENTEN, WARME EN KOUDE AARDAPPELEN EN SAUS ► € 8,00/pers.

tomaatschijfjes, bloemkoolroosjes, komkommerschijfjes, geraspte wortelen en een 3-tal rauwkostsalades en aardappelsalade.
gestoofd witloof, boontjes, wortelen, champignons, tomaat, gratinaardappelen

HUUR STEENGRILLTOESTEL ► € 5,00/stuk

TEPPAN YAKI

TEPPAN YAKI IS EEN VEELZIJDIGE LANGE BAKPLAAT TE GEBRUIKEN ZOALS STEENGRILL OF ALS HETE JAPANESE 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 stokje met krielaardappelen, stronkje babywitloof, champignons, kleurrijk wortelgarnituur, boontjes met spek, knolselder en warme sausen.

HUUR TEPPAN YAKI TOESTEL ► € 5,00/stuk

WOK

VLEESSCHOTEL MET 4 SOORTEN VLEES ► € 11,00/pers.

gyros, kippenragout, rundstroganoff en Italiaans reepjesvlees

WOKSCHOTEL COMPLEET ► € 18,00/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/stuk



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.

Als huidig Europees kampioen BBQ 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.

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 ► € 7,50/pers.

- mini chipolata
- gemarineerde kipfilet
- gemarineerde varkensbrochette

BARBECUESCHOTEL LOW & SLOW ► € 12,50/pers.

- traag gegaard buikspek
- pulled pork
- varkensspiering Palm Royale

BARBECUESCHOTEL CHEF'S CHOICE ► €19,00/pers.

- lerse entrecote
- spare rib
- porchetta

BARBECUESCHOTEL CLASSY "PURE MEAT" ► € 14,00/pers.

- rundertournedos
- gebraad Duroc d'Oives
- Smaakmakerburger

KIDSBARBECUE ► (TOT 10 JAAR) ► € 6,00/pers.

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

BARBECUESCHOTEL GREENZONE "NO MEAT HERE" ► € 6,00/pers.

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



DEGUSTATIEBARBECUE VLEES ► € 12,50/pers.

400 g vlees in kleine porties verdeeld & gekruid
biefstuk, kipfilet, chipolata, spareribs, grillworst,
varkensbrochette, hamburger, varkenshaasje, barbecuworst en
kippenboutje

DEGUSTATIEBARBECUE SURF & TURF ► € 14,50/pers.

zalm op vel, scampibrochette, claressefilet met pesto,
kabeljauwfilet
kipfilet, rundertournedos, varkenshaasje, brochette en chipolata

GROENTESCHOTELS

• **BBQ-GROENTEBUFFET ENKELVOUDIG ► € 7,50/pers.**

tomaten, komkommerschijfjes, geraspte wortels, slamix,
bloemkoolroosjes, 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 incl. servietten ► € 1,00/per persoon
- Huur glaswerk ► € 0,30/stuk
- Bakservice (kok ter plaatse) ► € 40,00/uur/personeelslid
- Bediening ► € 36,00/uur/personeelslid



FOODTRUCK

Onze foodtruck inhuren voor een privé- of bedrijfsevent?

Hier serveren we standaard een selectie van BBQ-bites (streetfood) gaande van spare ribs, moink balls, chicken wings, traag gegaard buikspek, burgers en slowly smoked pulled pork...

Alles is hier echter mogelijk en wij maken dan ook graag een offerte op maat voor u.



PRIMO GRILL



Als Europees kampioen BBQ gebruiken wij dan ook graag de beste materialen voor onze catering.

Wij werken altijd op keramische Primo Grill's! Daar wij al een lange periode met Primo Grill werken op tal van cateringopdrachten kan je deze toestellen ook bij ons aankopen.

Deze uiterst zuinige toestellen met een brandtijd langer dan 24 uur kan je roken, grillen, bakken, op lage temperatuur, direct en indirect werken. Van een simpel stukje vlees tot bv cake's en pulled pork, alles kan.

Voor meer informatie, just pop us a question en wij vertellen met passie en kennis van zaken alles over onze lievelings BBQ!





Kapellekensstraat 2 – 2250 Olen
Tel.: 014 21 12 95
info@smaakmakers.eu
www.smaakmakers.eu