



Feest magazine

Ver Berne
Olen



Receptiehapjes & verrassingsbroden

- Verrassingsbrood klassiek gevuld met 35 belegde minisandwiches € 45,00 / st.
- Verrassingsbrood Deluxe gerookte zalm, garnalensalade, Parmaham en fijne vleeswaren € 50,00 / st.
- Minisandwiches belegd met kaas, vleeswaren en salades € 0,90 / st.
- Minisandwiches (open) belegd en gegarneerd € 1,30 / st.

Aperitief- & receptiehapjes

- Canneloni van gerookte zalm € 1,30 / st.
- Bladerdeeghapjes € 0,85 / st.
- Minividé: garnaal, kip en kaas € 0,85 / st.
- Minipizza of microque monsieur € 1,00 / st.
- Consommé of soepje in tasje € 0,60 / st.
- Spie van quiche € 1,00 / st.
- Borrelglasjes: zalm, hesp of schaaldierenmousse tabouillé met garnalen, salade van gerookte bressekip, bloemkoolmousse met grijze garnalen € 1,55 / st.
- Lepelhapjes: wildpaté met ajuinconfijt, rundcarpaccio, feestsalade, gerookte zalm, tonijn carpaccio, canneloni van kalfshaas € 1,60 / st.
- Wraps met gerookte zalm € 1,20 / st.
- BBQ, moink balls € 1,20 / st.
- BBQ, gelakt buikspek Duroc d'Olives € 1,20 / st.

Tapas

- **TAPASSHOTEL** (vanaf 4 p.) € 8,95 / pers.
Een samengestelde schotel van diverse olijven, zongedroogde tomaten, ansjovis, tapas uien, Spaanse-Italiaanse gedroogde hammen en salami, pikante vruchten en foccaciabrood met pesto.

Kaas- & Vleeswarenschotels

Wij maken van uw charcuterieschotel net dat ietsje meer.

- **KAASSHOTEL:**
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.

- **CHARCUTERIESHOTEL:** € 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.

- Kippenroomsoep met een fijne julienne van kip € 3,60 / l
- Tomatenroomsoep met balletjes € 3,60 / l
- Aspergeroomsoep met aspergepunten € 3,80 / l
- Witlofsoepje met boschampionns en gerookte eendenborst € 5,00 / l
- Krobslasoep met gebakken scampi € 5,00 / l
- Consommé van bosduif met een garnituur van bosduiffilets € 5,60 / l
- Zuiderse vissoep met een garnituur van rivierkreeftjes € 6,00 / l
- Kreeftensoep met een vleugje armagnac € 8,00 / l
- Minibroodjes (5 stuks) € 1,60 / st.

Koude voorgerechten

Al onze koude voorgerechten zijn mooi gedresseerd op bord.

- Huisgerookte zalm op een fris bedje van rucolasalade en balsamicoazijn € 7,00 / pers.
- Grijze garnalencocktail in glazen schelp € 8,00 / pers.
- Krabcocktail in glazen schelp € 7,00 / pers.
- Patéassortiment met bijhorende garnituur en ajuinconfijt € 4,70 / pers.
- Wildpasteien met bijhorende garnituur en ajuinconfijt € 5,70 / pers.
- Gerookte zalm en heilbot met garnituur € 8,00 / pers.
- Hespenmousse met salade en een verfrissende vinaigrette € 4,90 / pers.
- Zalmmousse met salade en een verfrissende vinaigrette € 6,00 / pers.
- Rundcarpaccio met basilicum en parmezaanse kaas € 7,00 / pers.
- Carpaccio van tonijn met garnituur € 9,00 / pers.
- Vitello tonato € 10,50 / pers.

Warme voorgerechten

Al onze warme voorgerechten zijn mooi gepresenteerd in ovenschotels.

- Kaaskroket € 1,60 / st.
- Garnalencroket € 3,00 / st.
- Sint-jakobsnootjes in de schelp € 7,00 / pers.
- Normandische tongfilets € 10,85 / pers.
- Scampi cardinalé met een garnituur van Breydelspek € 8,65 / pers.
- Scampi in lookboter op een bedje van gewokte groentjes € 9,20 / pers.
- Vistaartje royale (quiche) € 5,10 / pers.
- Paling in't groen € 6,60 / pers.
- Videe van fazant in bladerdeeg € 5,60 / pers.
- Visschelp royale (zalm en kabeljauwfilet) € 7,30 / pers.



Hoofdgerechten

Al onze hoofdgerechten zijn mooi gepresenteerd in ovenschotels

VLEES:

- Konijn van de chef € 11,00 / pers.
- Kalfsfricassee in romsaus € 10,00 / pers.
- Kalfsrorloff in een verfijnde champagnesaus € 14,95 / pers.
- Ardeens gebraad met appels en veenbessen € 8,20 / pers.
- Varkenshaasje met saus naar keuze € 12,10 / pers.
champignon, peper, bearnaise, stroganoff of een verfijnde champagnesaus
- Kalfsoester in roze pepersaus € 18,60 / pers.
- Lamskroontjes in een graanmosterdsausje € 18,85 / pers.
- Varkenshaasje v/d chef (gerookte zalm en foie gras met garnalensaus) € 16,50 / pers.
- Duroc d'Olives varkenskroon met een biersausje € 11,55 / pers.
- Varkenswangen met thijm en balsamicosaus € 10,85 / pers.

WILD:

- Eendenfilet met een appelsiensausje € 11,65 / pers.
- Eendenfilet met honingcitroensaus, appels en veenbessen € 13,65 / pers.
- Parelhoenfilet met een fijne champagnesaus € 12,60 / pers.
- Parelhoen supreme met oesterzwammen € 12,95 / pers.
- Fazant 'Brabançonne' met witloof € 17,10 / pers.
- Konijnfilet met foie gras en spinazie in een honingsausje € 18,60 / pers.
- Reemedailles met grand veneursaus, appels en veenbessen € 20,00 / pers.
- Stoofpotje van wild met handgeplukte boschampignons, appels en veenbessen € 12,00 / pers.
- Gebraden hazenrugfilet in poivradesaus met porto € 18,00 / pers.
- Everzwijnmootjes in een rode wijnsaus met peertjes € 18,80 / pers.
- Kwarteltje in portosaus met gekonfijt witloof € 16,00 / 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 € 14,25 / pers.
- Zeeduivel in preisau en puree € 13,20 / pers.
- Kabeljauwhaasje met een Normandische saus en puree € 13,45 / pers.
- Tongrolletjes opgevuld met zalm, garnalensaus en puree € 15,25 / pers.
- Zeebaarsfilet met structuren van tomaat € 13,50 / pers.
- Orloff van pladijs met witte wijnsaus en puree € 13,20 / pers.

GEVOGELTE:

- Kalkoenfilet met saus naar keuze € 8,60 / pers.
- Kalkoenfilet opgevuld met feestgalantine, champignon- of fruitsaus € 9,65 / pers.
- Kalkoenmedailles in roze pepersaus met perziken € 9,70 / pers.
- Konijnenmedailles met gratinaardappelen, boontjes en veneursaus € 15,35 / pers.
- Kalkoenrolletje met appels en rozijnen omwikkeld met gerookt spek € 9,65 / pers.

Desserts

*Al onze desserts zijn gepresenteerd in mooie gegarneerde tassen.
Vraag naar een voorbeeld in de winkel...*

- Gele rijstap € 2,80 / st.
- Rijstap met fruit € 2,80 / st.
- Chocolademousse € 2,95 / st.
- Tiramisu van de chef € 2,95 / st.
- Speculaasdessert € 2,95 / st.
- Crème brûlée € 2,40 / st.
- Fruitsalade € 2,95 / st.

Aardappelgerechten & aparte sausen

- Champignon-, peperroom-, mosterdgraan-, 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 € 2,00 / pers.
- Warme groenten: boontjes met spek, wortelen, broccoli, bloemkool, witloof, oesterzwammen € 4,10 / pers.
- Peertjes in rode wijn € 20,00 / kg
- Gestoomd appeltje met rode bessen € 2,60 / st.

Op bestelling

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

- Verschillende runderrassen: Wit-Blauw, Simmental, Agnus Aberdeen, Rubia Gallega, ... op bestelling kunnen deze 3 weken gerijpt worden in het been.
- Rund & kalfsvlees
- Lams
- 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 groentekrans

€ 18,00 / pers.

Breugheltafel

BREUGHELBUFFET: (vanaf 10 pers.)

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

€ 17,65 / pers.

- Extra:

Kempische boerenvlaaien: kriecken, appel en pruimen

€ 2,20 / 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 word 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

€ 25,00 / u / kelner

Koude & warme buffetten

- **KOUD BUFFET CLASSIC:** (vanaf 5 p.) € 17,65 / 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, bloemkoolrosjes, tomatenschijfjes, rauwkost-salade, witte koolsalade, bloemkool-broccoli salade, saus: cocktail en tartaar
- **KOUD BUFFET ELEGANCE:** (vanaf 5 p.) € 21,65 / 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 p.) € 26,80 / 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 p.) € 36,90 / 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	€ 1,65 / pers.
Kalkoengebrad	€ 1,65 / pers.
Ajuinsoep	€ 1,65 / pers.
Gekookte Noorse zalm	€ 2,60 / pers.
Boerenpaté	€ 1,50 / pers.
Gerookte/gekookte forel	€ 1,90 / pers.
Hollandse maatjes	€ 2,20 / pers.
Garnalen/krabcocktail	€ 8,00 / pers.
Kreeft	Dagprijs
Oesters	Dagprijs

Fondue

- Fondue varia: € 9,00 / pers.
kip, varken, rund, 2 soorten balletjes, spekvinkjes
- Fondue primeur: € 10,50 / pers.
fondue varia met als extra: runderlapje met champignon en kalkoenlapje met perzik
- Fondue vlees: € 10,50 / pers.
kip, varken, rundvlees
- Groenten, saus en aardappelen: € 6,85 / 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: € 6,85 / 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: € 6,85 / 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: € 20,50 / pers.
sint-jakobsvrucht, Japanse tonijnsteak, gemarineerde scampi, rundtournedos met knoflookpeper, Indische kippensaté, lamskroontje met knoflook, bocconyaki (kalkoen met parma en mozzarella), varkenshaasje, tomaatschijfjes, bloemkoolroosjes, komkommerschijfjes, geraspte wortelen en een 3-tal rauwkostsalades, aardappelsalade en sausen.
- Teppan yaki deluxe: € 23,50 / pers.
sint-jakobsvrucht, Japanse tonijnsteak, gemarineerde scampi, rundtournedos met knoflookpeper, Indische kippensaté, lamskroontje met knoflook, bocconyaki (kalkoen met parma en mozzarella), varkenshaasje, stokje met krielaardappelen, stronkje babywitloof, champignons, paprika-reepjes, courgettereepsjes, boontjes met spek, ajuinringen en Japanse wokgroenten en warme sausen.
- Huur teppan yaki toestel: € 5,00 / st.

Wok

- Vleeschotel met 4 soorten vlees: € 8,00 / pers.
gyros, kippenragout, rundstroganoff en Italiaans reepjesvlees
- Wokschotel compleet: € 16,50 / 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: € 21,50 / 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 - Colombar/Chardonnay Speels en easy drinking € 5,45 / fles
- Frankrijk: Grand Noir - Chardonnay/Viognier Perfecte tafelenoot € 6,55 / fles
- Italië: Bacherio - Verdicchio Reserva Lekker, sappig met eiken houten vat opvoeding € 8,95 / fles
- Spanje: Basa - Sauvignon Blanc/Verdejo Parel bij voorgerechten, fris en aangenaam droog € 8,25 / fles
- Nieuw Zeeland: Bisschops Leap - Sauvignon Blanc Fasten your seatbelts, swingt in het glas € 8,95 / fles
- Argentinië: Felino - Chardonnay Uit de handen van Paul Hobbs, voor de rijkere gerechten € 10,20 / fles

RODE WIJN:

- Frankrijk: Grand Noir - Shiraz/Cabernet Sauvignon Altijd een home run met deze wijn € 6,55 / fles
- Italië: Conte De Campiano - Primitivo Veel zon, veel smaak, fles boordevol hmmm's € 10,10 / fles
- Spanje: Murviedro Crianza - Tempranillo Prijs/kwaliteit een absolute topper € 6,90 / fles
- Chili: Montgras - Carmenere Ideaal bij een stukje rood vlees! € 7,85 / fles
- Zuid-Afrika: Morgenhof - Cabernet Franc/Merlot letje rokerig, lekker stevig, ideaal bij stoverij € 8,90 / fles
- Argentinië: Candela - Malbec 1884 Tannines in de wijn versmelten met de smaak van het vlees € 9,00 / fles

BUBBELS:

- Spanje: Cava Palau En het feest barst los € 7,95 / fles
- Frankrijk: Champagne Bernard Remy Puur genot en een zalig aperitief € 23,95 / fles

Aangepaste wijnen op aanvraag naargelang uw menukeuze...



Keurslager – Traiteur
Ver Berne
UW FEESTOPLOSSING

Barbecue is voor ons een passie, dat ruik je maar dat proef je vooral!!!

Al meer dan 30 jaar ervaring...
U kunt vertrouwen op onze jarenlange ervaring als traiteur aan huis voor het organiseren van uw feest of barbecue.

Wij hebben immers alles in huis om uw evenement te laten slagen.
Barbecue's op houtskool of op gas, borden en bestek, glazen, warmhoudtoestellen, party-tafels, party-tenten... Wij hebben het allemaal.

Grote bestellingen kunnen worden geleverd aan huis. Indien u wenst zorgen wij ook voor toestellen, houtskool...
Of laat u het bakken liever aan ons over? U wilt zelf feesten of u hebt een bedrijfsfeest? Geen probleem! Wij verzorgen uw barbecue ter plaatse in heel België.

Wij werken uitsluitend met professionele koks achter het vuur.
Stiptheid en netheid zijn voor ons vanzelfsprekend.

In 2008 hebben wij het Belgische barbecue team "Smaakmakers" opgericht. En wat hierop volgde was onze deelname aan het Wereld Kampioenschap Barbecue in de zomer van 2008. Op het WK 2008, BK 2010 en het EK 2012 behaalden wij de 1ste plaats voor de publieksprijs.
We werden in 2012 & 2013 tevens ook tweemaal op rij Kempisch kampioen barbecue.

In de nazomer van 2013 waren we als een van de weinige Europese teams aanwezig op The Jack Daniels Invitational Barbecue Championship in Tennessee – USA. Een hele eer voor ons aangezien deelnemen enkel kan op uitnodiging.

Dit jaar staken we de grill ontelbare keren aan in België, maar ook in Polen, Zwitserland, Nederland en Duitsland zorgden we voor rooksignalen en heerlijke aroma's.

U kunt dus wel stellen dat we intens met barbecue bezig zijn en dat merk je!!



Barbecuepakketen

BARBECUESCHOTEL WHOLE FAMILY

€ 7,00 / pers.

- 1 x mini chipolata
- 1 x gemarineerde kipfilet
- 1 x gemarineerde varkensbrochette

BARBECUESCHOTEL LOW & SLOW

€ 10,00 / pers.

- 1 x gelakt buikspek
- 1 x hammetje
- 1 x varkensspiering Palm Royale

BARBECUESCHOTEL CHEF'S CHOICE

€ 18,00 / pers.

- 1 x Ierse entrecote
- 1 x spare rib
- 1 x kiprollade

BARBECUESCHOTEL CLASSY 'PURE MEAT'

€ 10,50 / pers.

- 1 x rundertournedos
- 1 x gebrad Duroc d'Olives
- 1 x Smaakmakersburger

KIDSBARBECUE (tot 10j.) € 4,50 / pers.

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

BARBECUESCHOTEL GREENZONE

'NO MEAT HERE' € 6,00 / pers.

- 1 groentenburger
- 1 tzay bitar saté (soja)
- 1 wrap met groenten

DEGUSTATIEBARBECUE VLEES

€ 11,50 / pers.

400 g vlees in kleine porties verdeeld & gekruid

Het assortiment bevat: biefstuk, kipfilet, chipolata, spareribs, lamskroontje, saté, hamburger, varkenshaasje, barbecueworst en kippaperio.

DEGUSTATIEBARBECUE SURF & TURF

€ 13,50 / pers.

zalm op vel, scampibrochette, claressefilet met pesto, kabeljauwspie, kipfilet, steak verdi, lamskroontje, brochette en chipolata

GROENTESCHOTELS

• BBQ-Groentenbuffet enkelvoudig

€ 6,85 / pers.

Tomaten, komkommerschijfjes, geraspte wortels, slamix, bloemkool-roosjes, broccolisalade, witte koolsalade, rauwkostsalade. Met aardappelsalade en penne + 4 soorten saus.

• BBQ-Groentenbuffet meervoudig

€ 8,00 / 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, barbecue materiaal...

- Huur kleine gasbarbecue (incl. gas en poetswerk)

€ 40,00

- Huur grote gasbarbecue (incl. gas en poetswerk)

€ 50,00

- Huur Primo Grill (incl. houtskool en poetswerk)

€ 80,00

- Huur Oklahoma smoker

€ 250,00

- Huur partytent (4 m. – 4 m.)

€ 30,00

- Huur borden & bestek (incl. afwas)

€ 0,30 / st.

- Huur glaswerk

€ 0,30 / st.

- Bakservice (professioneel bakken van uw bbq) € 30,00 / u / personeelslid (excl. BTW)

- Bediening € 25,00 / u / personeelslid (excl. BTW)

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

VLEES:

- lamskroontje - moussaka - thijm
- geroosterde aubergine met mortadella - tomatensausje
- tapenade van groene olijven op geroosterd stokbrood
- Saltim bocca Romana (kalfs) - tomatensausje
- witte pens met truffel - foccaciobroodje
- spekhapje - verse gegrilde ananas
- spiesje van breydeelspek - honing mosterdvinaigrette
- rollade van varkenshaas met foie gras, bladspinazie en gerookte zalm - wokgroentjes - kriel aardappeltjes
- hoevekip in de wok - blauwschimmelkaas
- zacht gegaard lamskroontje - ratatouille - krielaardappeltje - jus
- rollade van kipfilet met rucola, pesto en zongedroogde tomaatjes - krielaardappelen - jus
- kroon van Duroc d'Olives met z'n garnituur - biersausje
- gelakt buikspek - aardappelmousseline - airbags
- rundertournedos - zalf van erwt - erwt - gepoft tomaatje - jus
- varkenshaas - lardo - creme van ui - airbags

DESSERT:

- gepocheerde peer - roomijs - chocoladesaus
- brochette van zuidse vruchten - sinaasappelmarmade - roomijs
- geroosterde ananas
- geroosterde banaan - advocaat
- chocolademousseline - roomijs
- tarte tatin - crumble van speculaas - muntkletsop - roomijs
- chocoladebrownie - jonge wortel - spongecake - sneeuw gerookte chocolade



Walking dinner

€ 37,00 / pers.

Dit kan aangepast worden 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 krielaardappelen
- parelhoenfilet met een calvadossausje en gebakken appeltjes
- lamskroontje op gegrild stokbrood met tapenade
- entrecote met gebakken krieltjes en een pepersausje
- gegrilde ananas met ijsroom en chocoladesaus

Winter BBQ

€ 35,00 / pers.

- consommé van bosduif
- gegrilde peperkoek met foie gras

Buffet:

- hertengebraad, fazantenfilet en een everzwijnstooftopje van de grill
- warme groenten en gebakken krielaardappelen
- vleesjus en wildsaus

Dessert:

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

Webshop BBQ toestellen

Voor onze trouwe klanten willen we reeds een primeur de wereld in sturen!!!

Vanaf begin februari 2015 staat de nieuwe website van de Smaakmakers online... Hier wordt momenteel hard aan gewerkt deze optimaal naar jullie wensen en verwachtingen gebruiksklaar te maken.

Vanaf dat ogenblik zal u bij ons ook terecht kunnen voor Uw aankoop van verschillende barbecuetoestellen en toebehoren.

Primo Grill, Big Green Egg, Outdoorchef, Grandhall, Boretti... zullen in ons assortiment schitteren.

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

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

Wij helpen u 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? Wij helpen u graag met het toereiken van recepturen, tips & tricks om van u een ware barbecuekampioen te maken.

TEAMBUILDING/BBQ WORKSHOP

U plant een activiteit met uw bedrijf of collega's?

Heeft u al eens overwogen een barbecuecursus te volgen met een groep?

Dit kan bij ons op de zaak of op een locatie naar wens.

U bereid enkele aperitiefhapjes en enkele vlees- en visgerechten die u vervolgens bakt op de barbecue onder professionele begeleiding.

Meer informatie over de verschillende mogelijkheden zijn steeds bespreekbaar naar wens van de klant.





Ver Berne Olen

Kapellekensstraat 2 • 2250 Sint-Jozef Olen

Tel.: 014 21 12 95

info@smaakmakers.eu

www.smaakmakers.eu

"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 viert, 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!

Inspelend 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.



**Uw oplossing
voor al uw feesten!**