Verrassend
Hedendaags
Smaakvol
Puur

FEESTFORMULES

De Lenteheide i.s.m. Smaakmakers

Beste,

Eerst en vooral danken wij u voor uw interesse om een feest te organiseren in samenwerking met Smaakmakers.

Het zou voor ons als traiteur dan ook een waar genoegen zijn u en uw gasten te mogen verwelkomen en te verwennen met onze gerechten.

Vanuit onze feestervaring kunnen wij u hierbij een aantal menuvoorstellen doen.

Onze culinaire kwaliteiten en diensten zijn kort samen te vatten als: verrassend, smaakvol, puur, eigentijds en barbecue-minded.

Heeft u toch een ander idee, contacteer ons gerust om verder op uw feestvoorkeuren af te stemmen. Van daaruit werken wij met plezier een voorstel voor u uit op maat.

Met feestelijke groet,
Het Smaakmakers team

INHOUD

Fingerfood op staantafels 4

Receptiehapjes 5

Diner aan tafel 7

Barbecue in buffetvorm 9

Walking diner 11

Dessertopties 13

Buffetten 14

Late night snacks 15

FINGERFOOD OP STAANTAFEL

€ 3 p.p.

Maak zelf uw samenstelling uit ons assortiment. Selecteer uit elk segment 1 gerecht om zo tot uw volledige fingerfoodassortiment te komen.

A

- **Borrelnootjes**
- **Chips**
- **Popcorn**
- **Hummusdip met breekbrood**

B

- **Truffelchips**
- **Gemarineerde olijven**
- **Zongedroogde tomaat**
- **Groentjes met cocktaildip**

C

- **Gedroogde hammen**
  fijn gesneden
- **Italiaanse salami**
  fijn gesneden
- **Gemarineerde ansjovis**
- **Radijs met hummusdip en olijfcrumble**

RECEPTIEHAPJES

€ 9,50 p.p.

Maak zelf uw samenstelling uit ons assortiment.
Selecteer uit elk segment 1 gerecht om zo tot uw volledige assortiment aan receptiehapjes te komen.

A

- **Lolly van BBQ glazed moink balls**
- **Lolly van gegrilde scampi**
- **Mokkatasje seizoenssoep**
- **Mini loempia's**
  met filodeeg, groentjes, piri-piri saus

B

- **Traag gegaard buikspek**
  met wortel, crème van wortel, Aziatische laksaus, airbags
- **Rundscarpaccio**
  met Parmezaan, rucola, truffelmayonaise, geroosterde pijnboompitten
- **Kroketje van pulled pork**
  met spicy mosterddip
- **Mini burgertje van de grill**
  met rucola, tomaat, crunch van ui, licht gerookte mayonaise

C

- **Bloemkoolmousse**
  met grijze garnaal, crunch van peterselie
- **Parelcouscous**
  met gravad lax zalm, radijs, wakamé
- **Aziatisch geinspireerde rundstartaar**
  met gember, gepekelde beukenzwam, wasabimayonaise
- **Vitello tonato**
  met kalfsvlees, kappertjes, tonijnmayonaise, zoetzure bietjes, parmezaan krokant

Zelf een voorstel of bepaalde wensen voor uw fingerfood op staantafels of receptiehapjes? Aarzel zeker niet om ons hierover te bevragen.

DINER AAN TAFEL

€ 53 p.p.

Onze menu's worden telkens met de grootste zorg bereid door onze chefs en telkens aangepast aan het seizoen om zo met verse en zoveel mogelijk lokale producten en producenten samen te werken.

VOORGERECHT

Volgens seizoen met keuze uit één van onderstaande formules.

VOORGERECHT "SOEP VOLGENS HET SEIZOEN"

Kleurrijke erwtensoep | LENTE
met erwt, zure room

Lauwwarm geserveerde aspergesoep | ZOMER
met aspergepunten, basilicumolie

Pompoensoep | HERFST
met broodcroutons, krokant gebakken spek

Winterse soep | WINTER
met Oud-Bruggekaas, witlofsnippers

VOORGERECHT "SEIZOENSGEBONDEN GERECHT"

+ € 11,00/p.p.

Gravad lax zalm | LENTE
met radijs, zoetzure bietjes, parmezaan, dillemayonaise, appel

Carpaccio coeur de boeuf tomaat | ZOMER
met basilicumolie, grijze garnalen, rucola, basilicummayo

Tataki van rund | HERFST
met sojadressing, pompoencrème, crunch hazelnoot

Salade gerookte eendenborstfilet | WINTER
met vinaigrette, appel, rode biet, walnoot

DINER AAN TAFEL

€ 53 p.p.

Onze menu's worden telkens met de grootste zorg bereid door onze chef's en telkens aangepast aan het seizoen om zo met verse en zoveel mogelijk lokale producten en producenten samen te werken. We serveren alles aan tafel.

HOOFDGERECHT

Kies één van onderstaande gerechten op basis van het huidige seizoen.

LENTE-AANBOD

Traag gegaarde filet van zwartpootkip
met erwt, crème van erwt, polenta, vleesjus, tijm

Kabeljauwhaas op vel
met warme seizoensgroentjes, witte wijnsaus, brandade, olijfolie, zeste van limoen

ZOMERAANBOD

Rundsentrecote
met warme seizoensgroentjes, vers geklopte bearnaise, verse frietjes

Gegrilde gamba à la plancha
met koude veldsla, vinaigrette, chimmichurri dressing, gemarineerde trostomaatjes, looksaus

HERFSTAANBOD

Gegrilde eendenborstfilet
met crème knolselder, warme seizoensgroentjes

Brandade
met rode poon, basilicumolie, schuimige saus yuzu/dashi, wilde bloemen

WINTERAANBOD

Traag gegaard buikspek
met Aziatische laksaus, warme seizoensgroentjes, crème van wortel, vleesjus, tijm

Warm gerookte zalm
met crème van bloemkool, warme seizoensgroentjes, aardappelpuree, botersaus

DESSERT

Keuze uit één van onderstaande dessertopties.

Dame blanche
met vanilleroomijs, chocoladecrumble, chocoladesaus, kletskop

Chocoladebrownie
met mangosorbet, mangocremeux

Appelcrumbe
met gezouten caramel, quenelle vanilleroomijs, atsinacress

Tarte tatin
met gezouten caramel, crumble speculoos, kletskop, vanilleroomijs

BARBECUE IN BUFFETVORM

€ 42 p.p.

Bij onze barbecue voorzien onze chefs versneden grote stukken vlees en vis aan de buffettafel, waar een rijkelijk groentenassortiment te vinden is.

VIS- EN VLEESASSORTIMENT

Grote stukken gegrild vlees- en vis versneden aan het buffet.

Traag gegaard buikspek

Gemarineerde kipfilet

Rundsentrecote
met verse rozemarijn, fleur de sel

Zalmfilet op vel
met gravad lax kruiding, zeste van limoen

Mini kalfsburgertjes
met pijnboompitten, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas

BARBECUE IN BUFFETVORM

€ 42 p.p.

Bij onze barbecue voorzien onze chefs versneden grote stukken vlees en vis aan de buffettafel, waar een rijkelijk groentenassortiment te vinden is.

GROENTENASSORTIMENT

Volgens seizoen.

LENTE EN ZOMER

Slamengeling in glaswerk
met gekruide Belinotomaatjes, vinaigrette

Watermeloensalade
met zwarte peper, rode ui

Frisse bonensalade

Panzanella
met broodsalade, tomaat, komkommer, peterselie, basilicum

Bloemkoolvariëteiten en wortelvariëteinten

Parelcouscous
aardappelsalade en pastasalade

Koude sausen
cocktail, tartaar, zigeuner, barbecuesaus

Warme sauzen
vleesjus, vers geklopte bearnaisesaus, witte wijnsaus

Warme rozemarijnaardappelen

Broodjesassortiment
mini hotelbroodjes, gegrilde foccacia

HERFST EN WINTER

Spruitjes met spek

Gestoofd witlof

Vergeten groenten
knolselder, pastinaak, ijspegel, boterraap

Kleurrijke wortelgarnituur

Warme sauzen
vleesjus, vers geklopte bearnaisesaus, witte wijnsaus

Warme rozemarijnaardappelen

Broodjesassortiment
mini hotelbroodjes, gegrilde foccacia

WALKING DINNER

Kies uit 3 opties

Bij onze walking dinner worden verschillende kleinere gerechten geserveerd door onze obers. Telkens ter plaatse bereid door onze chefs.

STREETFOOD FESTIVAL € 46,00/p.p.

Lolly van BBQ glazed moink balls

Mini kippenboutje van de grill en dipsaus

Kroketje van pulled pork en spicy mosterddip

Bowl pasta arrabiatta en oregano

Mini hot-dog en eigen garnituur

Pizza slice

Mini burgertje van de grill
met rucola, tomaat, crunch van ui, licht gerookte mayonaise

Mini loempia's
met filodeeg, groentjes en piri-piri saus

CULINAIR € 65,00/p.p.

Bloemkoolmousse
met grijze garnaal, crunch van peterselie

Parelcouscous
met gravad lax zalm, radijs, wakamé

Aziatisch geinspireerde rundstartaar
met gember, gepekelde beukenzwam, wasabimayonaise

Vitello tonato
met kalfsvlees, kappertjes, tonijnmayonaise, zoetzure bietjes, parmezaan krokant

Traag gegaard buikspek
met wortel, crème van wortel, Aziatische laksaus, airbags

Brandade
met rode poon, basilicumolie, schuimige saus, yuzu/dashi

Chocoladebrownie
met quenelle vanilleroomijs, gezouten caramel, crumble, chocoladesaus

STREETFOOD MEETS CULINAIR € 55,00/p.p.

Lolly van BBQ glazed moink balls

Bloemkoolmousse
met grijze garnaal, crunch van peterselie

Kroketje van pulled pork en spicy mosterddip

Vitello tonato
met kalfsvlees, kappertjes, tonijnmayonaise, zoetzure bietjes, parmezaan krokant

Traag gegaard buikspek
met wortel, crème van wortel, Aziatische laksaus, airbags

Mini kippenboutje van de grill
dipsaus

Chocoladebrownie
met quenelle vanilleroomijs, gezouten caramel, crumble, chocoladesaus

Inspelend op nieuwe trends en kooktechnieken
en met respect voor de traditionele keuken,
bieden wij u een complete smaaksensatie.

DESSERTOPTIES

€ 15 p.p.

Ter afsluiting van de maaltijd bieden wij ook verschillende dessertmogelijkheden aan.

DESSERTENBUFFET A

Gele rijstpap afgewerkt met bruine suiker

Mix van diverse mousses
chocolademousse, tiramisu, speculoosmousse

Mix van kleine gebakjes
mini muffins, mini brownie's, mini donuts

DESSERTENBUFFET B

À la minute gebakken wafeltjes
met poedersuiker / rode vruchtencoulis / chocoladesaus

Ijs geserveerd uit een houten ijskar
keuze uit vanilleroomijs, mokka, stracciatella

DESSERTENBUFFET C

À la minute gedresseerde mini bordjes met een divers aanbod aan desserten.

Chocoladebrownie
met mangosorbet, crumble en chocoladesaus, atsina

Bavarois witte chocolade
met brownie, quenelle vanilleroomijs, gel van chocolade

Brusselse wafel
met crème anglaise, gel van chocolade, vers geklopte slagroom

DESSERTOPTIE D

Volwaardig dessert gedresseerd op bord, aangeboden door onze obers.

Appelcrumble
met quenelle vanilleroomijs, gezouten caramel, crumble speculoos

Chocoladebrownie
met mangosorbet, crumble en chocoladesaus, atsina, kletskop

Bavarois witte chocolade
met brownie, quenelle vanilleroomijs, gel van chocolade

In samenspraak gewenste dessert volgens seizoen.
Dessertkeuze dient vooraf gemaakt te worden.

BUFFETTEN

Koud of warm

Naast voorgaande opties bieden wij ook diverse buffetmogelijkheden aan met een rijkelijk gedekte buffettafel.

KOUD BUFFET € 35,00/p.p.

Selectie van vlees- en vis, mooi gedresseerd op buffetschotels

Tomaat gevuld met grijze garnaal

Hamrolletjes met asperges

Kipdrumsticks

Rundscarpaccio met eigen garnituur

Vitello tonato met eigen garnituur

Zalmfilet gravad lax kruiding

Groentenassortiment met dressing in glaswerk

Broodjesassortiment

WARM BUFFET € 38,00/p.p.

Kies uit vier gerechten uit onderstaand assortiment of maak een keuze per thema

ITALIAANS

- **Spaghetti bolognaise**
- **Vegetarische lasagne**
- **Penne met kip, mascarponesaus**
- **Ravioli met seizoensgroentjes, witte wijnsaus**

SPAANS

- **Warme seizoensgroenten**
- **Paella** *met kip, zeevruchten*
- **Varkenshaas** *met mosterdgraansaus*
- **Zalmfilet**

OOSTERS

- **Chop choy varkensvlees**
- **Kip zoetzuur**
- **Kip** *met currysaus, groentjes*

GRIEKS

- **Lamsstoverij**
- **Warme seizoensgroenten**
- **Traag gegaard buikspek** *met jus*
- **Moussaka** *met lamsgehakt*

AARDAPPELBEREIDINGEN

Kies uit twee aardappelbereidingen

Aardappelpuree, zoete aardappelpuree, gebakken rozemarijnaardappelen, Hasselbackaardappelen, aardappelgratin of knolselderpuree (seizoen)

LATE NIGHT SNACK

Onze late night snacks stillen de honger later op de avond. Geschikt voor een kleine en grote honger.

AVONDAFSLUITERS

Keuze uit onderstaande gerechten.

- **Verse frietjes** — **€ 2,50/p.p.**
  met mayonaise
- **Verse frietjes met stoofvlees** — **€ 6,00/p.p**
  gepekeld mosterdzaad
- **Twee mini burgertjes** — **€ 6,00/p.p.**
  met garnituur
- **Broodje pulled porc** — **€ 7,00/p.p.**
  met witte koolsalade
- **Mini broodjes** — **€ 4,00/p.p**
  met divers beleg (vleeswaren en salades)
- **Haute-dog classic** — **€ 6,00/p.p**
  met mosterd/ketchup en een crunch van ui
- **Haute-dog zwarte pens** — **€ 6,00/p.p**
  met advocadocrème, gepekelde rode ui, tomaattapenade
- **Mini party-snacks** — **€ 4,00/p.p**
  gefrituurd met bijhorende dipsaus
- **Pizza-assortiment** — **€ 6,00/p.p**
  verschillende soorten pizza
- **Patatas bravas** — **€5,00/p.p**
  sambalmayonaise, dragon, crunch van ui

SMAAKMAKERS

Heeft u interesse of een vraag?
Aarzel niet om ons te contacteren.

+32 (0)14 21 12 95 • info@smaakmakers.eu
Kapellekensstraat 2, 2250 Olen