



Verrassend
Hedendaags
Smaakvol
Puur

FEESTFORMULES

Sint Hubertushoeve 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

<u>Fingerfood op staantafels</u>	4
<u>Receptiehapjes</u>	5
<u>Diner aan tafel</u>	7
<u>Barbecue in buffetvorm</u>	9
<u>Walking diner</u>	11
<u>Dessertopties</u>	13
<u>Buffetten</u>	14
<u>Late night snacks</u>	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 geïnspireerde rundstartaar**
met gember, gepekeld 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 "SEIZOENSGBONDEN 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 tomaten, 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, mangocreux

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 sauzen

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

Vergeeten 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 geïnspireerde rundstartaar

met gember, gepekeld 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 desserts.

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, kletskep

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 bolognese
- 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 rozemarijn aardappelen, 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, gepekeld 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





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

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