



Verrassend  
Hedendaags  
Smaakvol  
Puur

## FEESTFORMULES

Salons de Limpens 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>Bardienst</u>	4
<u>Fingerfood op staantafels</u>	5
<u>Receptiehapjes</u>	6
<u>Diner aan tafel</u>	8
<u>Barbecue in buffetvorm</u>	10
<u>Walking diner</u>	12
<u>Dessertopties</u>	14
<u>Buffetten</u>	15
<u>Late night snacks</u>	16



# BARDIENST

Wij zorgen voor een kwalitatieve en ervaren service volgens uw wensen.

## BEDIENING DRANKEN

Afhankelijk van de gekozen formule schenken wij een bepaalde tijd uw dranken en voorzien wij bardienst.

### RECEPTIE

Gedurende twee uur schenken wij uw dranken en voorzien wij bardienst.

Per bijkomend uur een meerprijs van € 3,00/p.p.

€ 7,00/p.p.

### DINER

Gedurende vier uur schenken wij uw dranken en voorzien wij bardienst.

Per bijkomend uur een meerprijs van € 3,00/p.p.

€ 11,00/p.p.

### FEEST

Gedurende acht uur schenken wij uw dranken en voorzien wij bardienst.

Per bijkomend uur een meerprijs van € 3,00/p.p.

€ 18,00/p.p.

### DRANKFORMULE VOOR 24U

Cava, huiswijn, mocktails, frisdrank, bier, koffie en thee.

€ 4,00/p.p./u

### DRANKFORMULE NA 24U

Cava, huiswijn, mocktails, frisdrank, bier, koffie en thee

€ 3,50/p.p./u

### DRANKFORMULE KINDEREN

Tot 15 jaar

€ 3,50/p.p./u



# 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*

**Lauw warm 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 vanilleroomij, 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 vanilleroomij, 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](mailto:info@smaakmakers.eu)  
Kappellekensstraat 2, 2250 Olen**