



SMAAK | MAEKERS

CATERINGFORMULES
2026

Catering

Elk feest begint met goed eten. Of u nu kiest voor een verfijnd walking diner, een sfeervol buffet of een volledig op maat samengesteld menu, onze gerechten worden met liefde en zorg bereid. In deze folder ontdekt u onze zorgvuldig uitgewerkte formules, maar heeft u specifieke wensen of ideeën? Laat het ons weten - wij denken graag met u mee om uw feest onvergetelijk te maken.

Onze folder is geldig voor het hele jaar, maar gezien de onvoorspelbare evolutie van grondstofprijzen behouden we ons het recht om prijzen aan te passen indien nodig. Uiteraard geldt dit uitsluitend voor nieuwe bestellingen en informeren wij u tijdig bij wijzigingen.

Wij kijken ernaar uit om samen met u uw feest tot in de puntjes te verzorgen. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie of een vrijblijvende offerte.

Contacteer ons via

www.smaakmaekers.com
info@smaakmaekers.com
03/772.52.33

SMAAK | MAEKERS

R E S T A U R A N T

Afhaalformules

SMAAK | MAEKERS

RESTAURANT



Koud buffet

Maak van je feest een onvergetelijke ervaring met onze rijkelijk gevulde koude buffetten. Vers bereid en prachtig gepresenteerd: de ideale formule voor elk event. Onze koude buffetten zijn beschikbaar voor groepen **vanaf 12 personen**.

prijs per persoon

Hapjes 8

Koude hapjes 3 stuks per persoon

Koud buffet 36

Gerookte zalm, lomo tonato, tomaat burrata met garnalen, meloen met prosciutto van duroc d'olives, gevulde eieren, frikandon met krieken, komkommer met espuma van bieslook, rode biet met geitenkaas en sinaasappel, aardappelsalade, pastasalade en couscoussalade.

Koud buffet Deluxe 39

Gerookte zalm, lomo tonato, coeur de boeuf met burrata met garnalen, meloen met prosciutto van duroc d'olives, gevulde eieren, frikandon met truffel, kalkoengebraad met ananas, caesarsalade, aardappelsalade, pastasalade en couscoussalade.

Koud buffet Summertime 38

Gerookte zalm, lomo tonato, carpaccio van lende, tomaat burrata, watermeloen met feta, charcuterieschotel, trio van hummus met groentesnacks, caesarsalade, aardappelsalade, pastasalade en couscoussalade.

Zorgeloos genieten

Extra optie: Kaasschotel

Servies (borden + bestek) (incl. afwas)

Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)

16

2,75

3,75



Sharing bars

Maak van je event een onvergetelijke ervaring met onze heerlijke tapas of een verrassend luchtige lunchformule. Of je nu kiest voor één van de formules of ze combineert: wij zorgen voor een culinaire invulling op maat. Beschikbaar voor groepen **vanaf 15 personen**.

Tapasbar

prijs per persoon

22

- Crackers met hummus
- Prosciutto duroc d'olives
- Manchego
- Focaccia met aioli
- Espuma van prei met brood
- Gekarameliseerde noten
- Praline van geitenkaas

Lunchbar

27

- Lomo tonato
- Carpaccio van tomaat met burrata en noten
- Huisgerookte zalm met wakamé
- Prosciutto duroc d'olives met olijf en zonnebloempitten
- Brood en focaccia

Zorgeloos genieten

Servies (borden + bestek) (incl. afwas)

2,75

Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)

3,75

Bijpassende wijnen (op aanvraag)



Brunchette



De perfecte start van de dag. Iets te vieren of gezellig vergaderen in de ochtend? Onze brunchformule, in samenwerking met Brunchette, brengt een rijkelijk gevulde tafel naar uw locatie. Een combinatie van trendy comfort food, gezonde bowls en zoete zondes. Beschikbaar voor groepen **vanaf 12 personen**.

prijs per persoon

Brunch

29

- Bagels met zalm, hummus en kip
- Croissant deluxe met pistache
- Hartige wafels met geitenkaas en coppa
- Yoghurt met granola
- Frangipane taart

Extra opties

- | | |
|--|-------|
| • Diverse geitenkazen met brioche | 15,25 |
| • Fijne vleeswaren (lomo en prosciutto duroc d'olives) | 12,50 |
| • Seizoensoep met diverse garnituren | 6,75 |
| • Vers seizoensfruit | 7,25 |

Zorgeloos genieten

- | | |
|--|------|
| Servies (borden + bestek) (incl. afwas) | 2,75 |
| Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas) | 3,75 |
| Bijpassende wijnen (op aanvraag) | |



Pasta- bar

Geniet van een veelzijdig pastabuffet aan huis of op kantoor. Wij creëren een sfeervol mini-buffet waarbij uw gasten zelf hun favoriete smaken combineren. Vers bereid, rijkelijk gevuld en tot in de puntjes verzorgd. Beschikbaar **vanaf 15 personen**.

prijs per persoon

Pastabar

26

Pastabar bestaande uit 2 soorten pasta, 3 soorten sauzen uit de keuzelijst en aangepaste toppings (bv. italiaanse kaas, crumble, nootjes, etc.).

Keuze pastasauzen:

- **Vlees & Gevogelte**
 - Klassieke Bolognaise: Rijke vleessaus met tomaten en kruiden.
 - Kip Pecorino: Romige saus met kipfilet, spinazie en Italiaanse schapenkaas.
 - Chorizo & Ricotta: Pittige tomatensaus met chorizo, verzacht door romige ricotta.
- **Vis**
 - Scampi Diabolique: Pittige tomatenroomsaus met scampi's.
 - Zalm & Prei: Zachte roomsaus met gerookte zalm en fijne prei.
- **Vegetarisch & Verrassend**
 - Siciliaanse Norma: tomatensaus met geroosterde aubergine en verse basilicum.
 - Truffel & Champignon: Luxe roomsaus met boschampionns en truffel.
 - Miso-Shiitake: een umami-bom van misoboter en shiitake paddenstoelen.

Extra opties

Extra saus naar keuze

4,90

Zorgeloos genieten

Servies (borden + bestek) (incl. afwas)

2,75

Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)

3,75

Bijpassende wijnen (op aanvraag)



Poké bowl bar

Laat je gasten hun eigen droombowl samenstellen met onze verse Poké Bowl Bar. Van knapperige groenten tot smaakvolle toppings: een gezonde energieboost die er ook nog eens fantastisch uitziet op tafel! Wij voorzien een compleet buffet waarmee uw gasten zelf aan de slag gaan. Alles wordt dagvers bereid en klaar om te serveren geleverd. Beschikbaar **vanaf 15 personen**.

prijs per persoon

Poké bowl bar (koud) 28

- **De Basis:** Perfect gegaarde sushi-rijst
- **De Proteïnen:** Vers gemarineerde zalm en gebakken kip
- **Vitaminen & Kleur:** Een rijk assortiment met o.a. avocado, mango, edamame boontjes zoete aardappel, broccoli, radijzen en wakamé (zeewiersalade)
- **The Crunch:** Geroosterde sesamzaadjes, rice crispies en krokante gedroogde uitjes
- **De Sauzen:** Okonomisaus (Japanse BBQ), Sesam-laksaus en Sojasaus

Warme extra's

- Kip Tempura: Krokant gefrituurde kipreepjes (2 st. p.p.) 4,75
- Scampi Fritti: Scampi in een jasje (2 st. p.p.) 3,25
- Gegrilde Zalm (50gr) 4,75

Zorgeloos genieten

Kartonnen bowls + bestek	1,75
Servies (borden + bestek) (incl. afwas)	2,75
Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)	3,75
Bijpassende wijnen (op aanvraag)	



BBQ

Geniet van een compleet verzorgde BBQ, ideaal voor elk feest of event. Wij zorgen voor de voorbereidingen en marinades, u hoeft enkel nog te grillen en te genieten. Ook de afwas mag je aan ons overlaten als jullie dat wensen. Beschikbaar **vanaf 15 personen**.

Hapjes

prijs per persoon

Koude hapjes 3 stuks per persoon

8

BBQ pakket

Per persoon kiest u één van onderstaande menu's. Elk pakket wordt standaard voorzien met diverse verse groenten en huisgemaakte salades (o.a. pastasalade, aardappelsalade).

- **Vlees:** steak, kip en worst 22
- **Vis:** zalm, scampi's en kabeljauw 24
- **Veggie:** gevulde aubergine met ratatouille en feta, groentenspie en gegrilde wortel 20

Extra opties

Frans brood (per stuk)	2,90
Extra stuk: kip, worst, gevulde aubergine	3,85
Extra stuk: zalm, scampi's, steak	4,85
Gamba's (per 2 stuks)	4,75
Gemarineerde spareribs (per persoon)	5,90
Gepofte aardappel	1,75
Zoete aardappel	2,25
Warme groenten	3,75

Zorgeloos genieten

Servies (borden + bestek) (incl. afwas)	2,75
Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)	3,75
Bijpassende wijnen (op aanvraag)	



WALKING DINER

Geniet van een volledig verzorgde walking diner met onze afhaalformule vanaf 15 personen. **Elke bestelling wordt op maat samengesteld inclusief servies en afwas**, zodat u ten volle kan genieten van uw feestelijke moment.

Omdat wij werken met dagverse seizoensproducten en het menu volledig op uw wensen afstemmen, maken wij graag een prijsvoorstel op maat.

Formule

prijs per persoon

59

- 3 verfijnde hapjes
- 3 Kleine voorgerechten
- 2 warme degustatiegerechten (eenvoudig op te warmen in de oven)
- 2 mini desserts

Voorbeeldmenu

- De hapjes
 - Kroepoek met zwarte look
 - Tijmcracker met zachte geitenkaas
 - Mousse van kabeljauw met tomatencrispies
- De voorgerechten
 - Ceviche van coquilles met yuzu
 - Carpaccio van lende met basilicum
 - Panna cotta van tomaat
- De warme hoofdgerechten
 - Schelvis met prei en hazelnoot
 - Pluma met bloemkool en wortel
- De zoete afsluiter
 - Brownie met caramel
 - Tiramisu van rode vruchten

Zorgeloos genieten

Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)
Bijpassende wijnen (op aanvraag)

3,75



Dessert

De perfecte afsluiter van uw diner of feest. Trakteer uw gasten op een weelderig dessertenbuffet vol huisgemaakte zoetigheden. Van luchtige mousses tot ambachtelijk gebak: er is voor ieder wat wils. Beschikbaar **vanaf 20 personen**.

Stel zelf uw buffet samen uit onze keuzelijst.

prijs per persoon

- Small: Keuze uit 5 verschillende desserts. 16
- Large: Keuze uit 7 verschillende desserts. 21

Taart & Gebak

- Moelleux au Chocolat
- Appeltaart
- Frangipane met amandelvulling
- Siciliaanse Citroencake
- Brownie

Lepeldesserts

- Chocomousse (puur, wit of een duo van beide)
- Tiramisu (klassiek of met rode vruchten)
- Panna cotta (met rood fruit of speculaas)
- Bavarois (met fruit of speculaas)
- Eton mess (met seizoensfruit)
- Rijstpap

Sweet Bites

- Mini Donuts
- Fruitbonbons (seizoensfruit in een jasje van chocolade)

De mousses en desserts worden gepresenteerd in mooie grote schalen waaruit gasten zelf kunnen scheppen (huiselijke sfeer) en het gebak in punten/stukken.

Zorgeloos genieten

Servies (borden, dessertbestek)

2,75

Individuele porties ipv te scheppen uit kommen

3,50

Formules met bediening

SMAAK|MAEKERS

RESTAURANT



BBQ

Maak van uw BBQ een onvergetelijke ervaring met onze formules **inclusief bediening en de huur van borden en bestek**. Beschikbaar vanaf 25 volwassenen, met op maat gemaakte offertes voor kleinere of grotere groepen. Vraag een vrijblijvende offerte en ontdek hoe we uw BBQ-event tot in de puntjes kunnen verzorgen!

Hapjes

prijs per persoon

Koude hapjes 3 stuks per persoon	8
Koude hapjes 4 stuks per persoon	12
Tapasplank (crackers, dips en fijne vleeswaren)	8

BBQ pakket

Per persoon kiest u één van onderstaande menu's. Deze worden voorzien met diverse verse groenten en huisgemaakte salades (o.a. pastasalade, aardappelsalade) en brood.

- **Vlees:** steak, kip en worst 36
- **Vis:** zalm, scampi's en kabeljauw 37
- **Veggie:** gevulde aubergine met ratatouille en feta, groentenspie en gegrilde wortel 34
- **Kids:** worst en kip 17

Extra opties

Extra stuk: kip, worst, gevulde aubergine	3,85
Extra stuk: zalm, scampi's, steak	4,85
Gamba's (per 2 stuks)	4,75
Gemarineerde spareribs (per persoon)	5,90
Gepofte aardappel	1,75
Zoete aardappel	2,25
Warme groenten	3,75

Zorgeloos genieten

Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)	3,75
Bijpassende wijnen (op aanvraag)	
Drankbediening (op aanvraag)	



DELUXE BBQ

Wilt u uw gasten echt verrassen met een BBQ? Kies dan voor onze deluxe formule. Onze chefs grillen op locatie (of bij ons) de mooiste stukken vlees en vis, terwijl ons team zorgt voor een vlekkeloze bediening. U hoeft enkel aan tafel te schuiven. Deze formule is **inclusief chef, bediening, servies en afwas**. Beschikbaar vanaf 25 volwassenen.

Hapjes

prijs per persoon

Verfijnde koude hapjes 3 stuks per persoon

12

Verfijnde koude en/of warme hapjes 4 stuks per persoon

15

Tapasplank (crackers, dips en fijne vleeswaren)

8

Zomer Deluxe BBQ

46

1e gang: Zalmpapillot & gamba's in de look

2e gang: Gemarineerde picanha & gegrilde lamskoteletjes met rozemarijn

Geserveerd met gepofte aardappel, zuiderse paprikaroomsaus, verse dragonsaus en een fris saladebuffet.

Winter Deluxe BBQ

49

1e gang: Zeewolf & gamba's in de look

2e gang: Hertenbiefstuk met veenbes & gemarineerde lende

Geserveerd met citroenaardappelen, geroosterde wortelen & warme sauzen en een saladebuffet.

Extra opties

Dessert: papillot van banaan met brownie en amandel

12,75

Dessert: gegrilde ananas met ijs

13,50

Zorgeloos genieten

Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)

3,75

Bijpassende wijnen (op aanvraag)

Drankbediening (op aanvraag)



WALKING DINER

Maak van uw evenement een culinaire beleving met onze walking diner, inclusief bediening **vanaf 30 personen**. Geniet van verfijnde gerechtjes in een informele sfeer, perfect geserveerd door ons professionele team.

Omdat wij werken met dagverse seizoensproducten en het menu volledig op uw wensen afstemmen, maken wij graag een prijsvoorstel op maat.

Formule

- 3 verfijnde hapjes
- 3 Kleine voorgerechten
- 2 warme degustatiegerechten
- 2 mini desserts

Voorbeeldmenu

- De hapjes
 - Kroepoek met zwarte look
 - Tijmcracker met zachte geitenkaas
 - Mousse van kabeljauw met tomatencrispies
- De voorgerechten
 - Ceviche van coquilles met yuzu
 - Carpaccio van lende met basilicum
 - Panna cotta van tomaat
- De warme hoofdgerechten
 - Schelvis met prei en hazelnoot
 - Pluma met bloemkool en wortel
- De zoete afsluiter
 - Brownie met caramel
 - Tiramisu van rode vruchten

Zorgeloos genieten

Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)
Bijpassende wijnen (op aanvraag)
Drankbediening (op aanvraag)

3,75



RECEPTIE

Stijlvol klinken en genieten. Of het nu gaat om een zakelijke netwerkborrel, een huwelijksreceptie of een feestelijke opening: wij zorgen voor de perfecte omkadering. Terwijl u aandacht heeft voor uw gasten, zorgt ons team voor een vlekkeloze service met verfijnde hapjes en dranken. Beschikbaar **vanaf 30 personen**.

Prijzen op aanvraag.

Apero

- 4 verfijnde hapjes
- Tapasplank

Uitgebreide receptie

- 6 verfijnde hapjes
- Tapasplank
- Mini-broodjes met luxe beleg

Uitgebreide receptie (lange versie)

- 8 verfijnde hapjes
- Tapasplank
- Mini-broodjes met luxe beleg

Zorgeloos genieten

Glazen (cava, water, wijn) (incl. afwas)
Bijpassende wijnen (op aanvraag)
Drankbediening (op aanvraag)

3,75



Kok aan huis

Restaurantkwaliteit op uw locatie. Wilt u de intimiteit van een diner aan huis combineren met de gastronomie van een toprestaurant? Bij onze kok aan huis formule komt onze chef bij u ter plaatse koken. Wij dekken de tafel, serveren de gerechten en laten uw keuken kraaknet achter.

Hoe werkt het? Omdat smaken verschillen en seizoenen veranderen, werken wij niet met vaste menu's, maar met een persoonlijk voorstel. Om tot een gepast voorstel en budget te komen werken wij als volgt:

- Kennismaking: U geeft uw wensen, budget en eventuele dieetvoorkeuren door.
- Voorstel: De chef stelt een 3-, 4- of 5-gangenmenu samen op basis van het marktaanbod. (Vlees, Vis of Vegetarisch).
- Genieten maar!

Mogelijkheden:

- 3-Gangen: Voorgerecht – Hoofdgerecht – Dessert
- 4-Gangen: Voorgerecht – Soep/Tussengerecht – Hoofdgerecht – Dessert
- All-in: Inclusief aperitiefhapjes, aangepaste wijnen, waters en koffie.

Vraag vrijblijvend een offerte aan voor uw gezelschap.



RESTO PRIVE

RESTAURANT PRIVE

mogelijk vanaf 25 tot 40 volwassenen

Aperitief formule

Cava / fruitsap en 3 amuses	15
Belgische bubbel / mocktail en 3 amuses	18
Extra amuse	3

Menu

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	63
Voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert	69
Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert	75
Walking diner	65
Kindermenu tot 12 jaar (soep, hoofdgerecht, dessert)	29

Dranken

Aangepaste wijnen (op aanvraag)	
Forfait water + koffie	6
Overige dranken: per verbruik/forfait mogelijk	



MEETING

MEETING FORMULES

Mogelijk vanaf 8 tot 16 personen

Huur vergaderzaal

Halve dag: 8.30-12.30 of 13.30-17.30	180
Hele dag: 8.30-17.30	270
Hele dag + avond: 8.30-22.00	380

Prijzen zijn inclusief gebruik zaal, Wi-Fi en beeldscherm

Huur vergaderzaal

Ontbijt ontvangst (koffiekoeken, yoghurt, broodjes)	16
Koffiepauze versnapperingen (gebak en brood)	7
Lunch buffet (lomo tonato, carpaccio tomaat, zalm, prosciutto duroc d'olives)	32
Lunch 2-gangen / 3-gangen met amuses	35/44
Diner 3-gangen / 4-gangen met amuses	65/78

Dranken

Forfait water + koffie	6/9/12
Overige dranken: per verbruik/forfait mogelijk	



Eten brengt mensen samen,
laat ons dat moment
onvergetelijk maken!

SMAAK | MAEKERS

