



SMAAK & VERMAAK *On Tour*

CULINAIR PORTFOLIO

*"Uw
opdracht
is onze
uitdaging.
Aan huis,
kantoor
of op een
speciale
locatie!"*

Ontvang je
gasten met

Stijl

JOSPER GRILL

Alles wordt bereid
in onze Josper Grill.

4
*Manieren
om je
gasten te
ontvangen*

Diner
bij jou

**Thuis
bereid!**

FINGERFOOD

WALKING DINNER

STREETFOOD

PRIVATE DINING

VOORWOORD

Met gepaste trost presenteren wij ons culinair portfolio.

Sinds april 2014 gelegen aan het mooie Pancratiusplein in Heerlen. Smaak & Vermaak is de plek waar je komt voor heerlijk eten, een lekker glas wijn en een ontspannen sfeer. Een totaalbeleving die past bij onze kernwaarden: gezellig, ontspannen en onderscheidend met een goede prijs-kwaliteit verhouding!

JOSPER GRILL

Deze restaurant beleving willen wij ook bij u op locatie brengen. Door deze gedachte is Smaak&Vermaak on tour ontstaan. Vanuit onze eigen mobiele foodtruck serveren wij onze gerechten. In het middelpunt staat onze Josper Grill, een houtskoolgrill uit Spanje. Deze oven is een ware hype in de huidige culinaire wereld. Men aanschouwt live cooking op locatie door een van onze chefs op echt vuur. Door dit open karakter worden de aroma's van verse producten verspreid.

Vanzelfsprekend zijn alle gerechtjes op elkaar afgestemd en gestyled op eigentijdse wijze. Smaak&Vermaak staat voor een juiste prijs-kwaliteit verhouding en wij werken dan ook met een menu vol eerlijke producten, afkomstig van lokale partners. Met professioneel en service gericht personeel, passie, vakkennis en een goede dosis ambitie zijn wij dagelijks opzoek naar inspirerende producten om u iedere keer opnieuw versted te doen staan.

Smaak&Vermaak stelt zich ten alle tijden tot doel om uw verwachtingen, en die van uw gasten, te evenaren en waar mogelijk te overtreffen. Dit proberen wij te doen met veel enthousiasme en overtuiging.





FINGERFOOD

Geen uitgebreid menu maar toch een lekker hapje? Uitermate geschikt tijdens de borrel of als kleine snack. Fingerfood is de verzamelnaam voor hapjes die tussen duim en wijsvinger gegeten worden.

WALKING DINNER

Op informele wijze genieten van een staand diner waarbij kleine gerechtjes worden uitgeserveerd. Dit menu is ideaal voor groepen die op zoek zijn naar een gemoedelijke sfeer van dineren. Dit is verkrijgbaar van 3- tot 10 gangen.

STREETFOOD

Het streetfood van tegenwoordig wordt vers bereid: authentiek in combinatie met met hedendaagse kooktechnieken. Wij laten zien wat er allemaal mogelijk is met broodjes, sandwiches, burgers en nog veel meer. U hebt de keuze tussen gerechten uit de hele wereld die geschikt zijn voor thuis, op recepties of voor het volgende hippe feestje.

PRIVATE DINING

Laat u verrassen door onze chef kok aan huis of op locatie. Hij stelt een heerlijk uitgebalanceerd menu samen uit een keur van gerechten tijdens het Private Dining concept. Wij ontzien u van alle voorbereidingen waardoor u kunt genieten van een onvergetelijke culinaire ervaring.



AMUSES

Een amuse is een klein minihapje ter bevordering van de spijsvertering en om de smaakpapillen op gang te brengen. Dit kan geserveerd worden bij ontvangst, maar ook als smakelijk tussendoortje tijdens een presentatie of borrel. Laat u verrassen door onze creaties.

OESTER

met Thaise vissaus

GAMBA

met korianderdip

BUFFELMOZZARELLA

met aceto en olijfolie

GEGRILDE GROENE ASPERGE

met romesco

GEPOFTE BIET

met geitenkaas en amandel

BOTERVIS CARPACCIO

van gerookte botervis met verse kruiden

COQUILLE

met ponzu dressing en little gem

TARTAAR VAN ZALM

verse en gerookte met yoghurt-dille dressing

CARPACCIO

met rucola, parmezaan en pijnboompit

Liever iets anders?

Het is uiteraard ook mogelijk om men te ontvangen met luxe belegde broodjes, mini wraps, mini sandwich of volwaardige sandwich.

LUNCH

Per persoon bestaande uit:

- ▶ Soep naar keuze.
- ▶ Sandwiches.
- ▶ Salades.
- ▶ Quiche.
- ▶ Vers fruit.
- ▶ Sap van 100% fruit

SOEP

▶ Keuze uit onderstaande soepen

GELE PAPRIKASOEP

licht pikant

RADIJSOEP

met truffel

TOMATENSOEP

met basilicumroom

WITLOFSOEP

met amandelen

GEPOFTE KNOFLOOKSOEP

met bosui

PREISOEP

soep van gegrilde prei

COURGETTESOEP

met kervel

THAISE TOM KAY SOEP

thaise kippensoep met kokos

GAMBASOEP

met pernod en venkel

SANDWICHES

► *Keuze uit verschillende sandwiches:*

VEGETARISCH

HUMMUS

gegrilde courgette, paprika en radijs

OUDE KAAS

met mosterd, Amsterdamse ui en veldsla

BUFFELMOZZARELLA

rucola, aceto en pijnboompit

VIS

GEROOKTE ZALM

met verse kruidenroomkaas
en komkommer

VLEES

DUNGESNEDEN DIAMANTHAAS

truffelmayo, manchego en rucola

KIPDIJFILET

met appelmango chutney, bos ui

MORTADELLA

met parmazaan en artisjok

KALFSMUIS

met tonijnmayonaise en kappertjes

GEGRILDE MAKREEL

little gem en appelsalade



SALADES

► *Keuze uit onderstaande salades:*

SALADE NICOISE

onze duurzame variant op de traditionele Nicoise haricots verts, aardappel, biologische eieren, cherry tomaatjes, fijngesneden paprika en gegrilde tonijn

WILDE SPINAZIE GEITENKAAS

salade met wilde spinazie, zoete ui, boterbonen, paprika en geitenkaas

COUSCOUS SALADE

met komkommer, sjalot, paprika, bosui en feta

SPAANSE AARDAPPELSALADE

met chorizo en gegrilde groenten

CEASAR SALAD

met scharrelkip en spek uit de josper grill, gepocheerd ei, croutons en ansjovismayonaise

QUICHES

► *Keuze uit onderstaande quiches:*

SPINAZIE

met brocoli, zalm en ricotta

CHAMPIGNONS EN SPEK

met prei en cheddar kaas

GEITENKAAS

en diverse tomaatsoorten

COURGETTE

met rode ui, blauwe kaas, peer en zwarte peper

QUICHE CAPRESE

met mozzarella, coeur de boeuf tomaat, pijnboompit en basilicum

De porties quiche bestaan uit carré gesneden stukken van ongeveer 3×3 cm





FINGERFOOD

Ontvangst

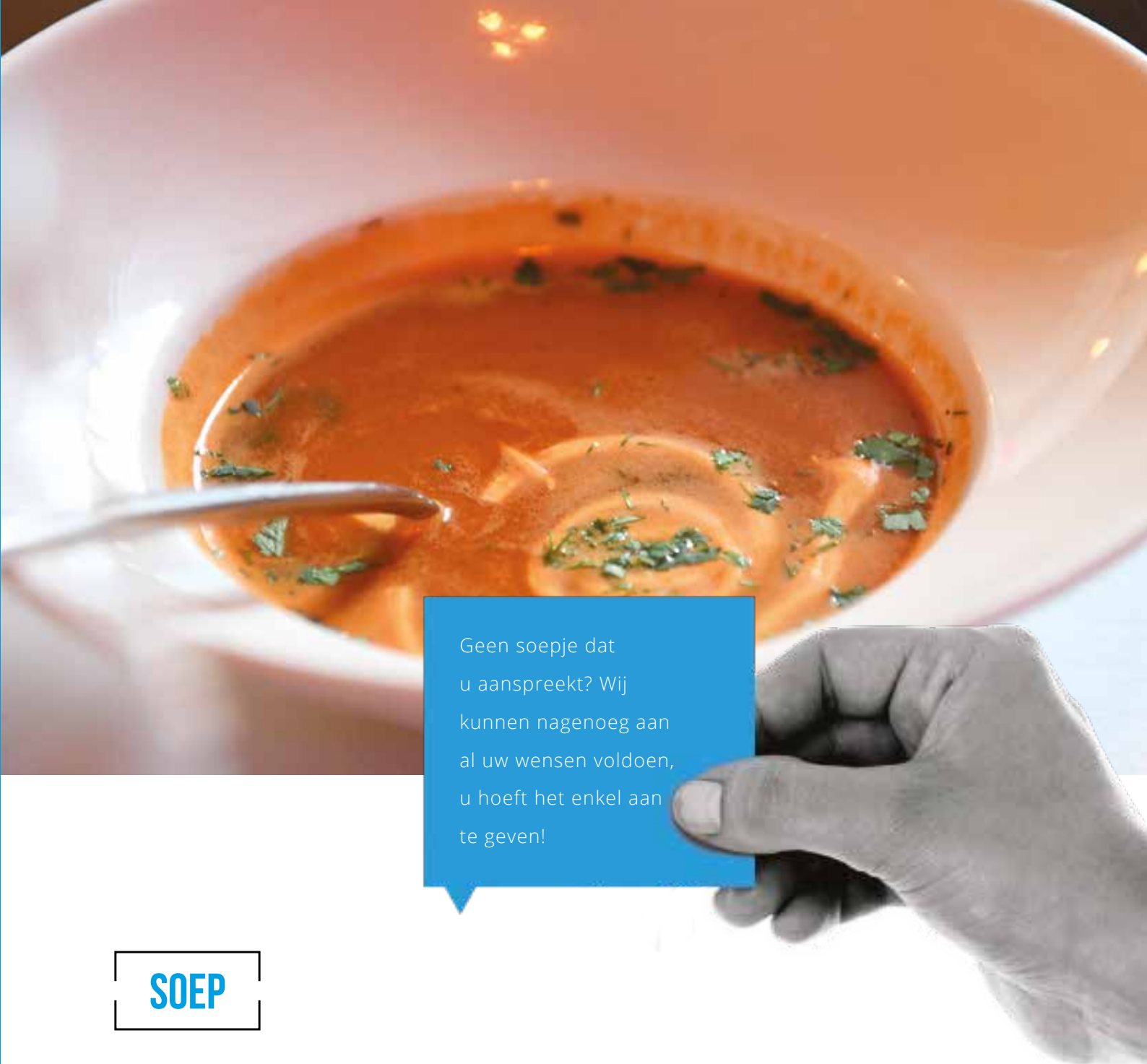
Een klein hapje wat men uit de hand kan nuttigen. Ofwel met de vingers of een klein vorkje.

KLEINE HAPJES

Klein in formaat, groots in smaak.

Fingerfood met huisgemaakte smaken en een eigentijdse uitstraling. Een hapje moet niet alleen heerlijk smaken, deze moet ook nog eens een feestelijke uitstraling hebben. Wij serveren onze fingerfoodhapjes dan ook in verschillende vormen. Denk aan mooie huisgemaakte lolly's, weckpotjes of andere luxe glaasjes.

**FOOD
IS THE
INGREDIENT
THAT
BINDS US
TOGETHER**



Geen soepje dat
u aanspreekt? Wij
kunnen nagenoeg aan
al uw wensen voldoen,
u hoeft het enkel aan
te geven!

SOEP

BLOEMKOOISOEP

met chorizo

WITLOFSOEP

met amandelen

COURGETTESOEP

met kervel

KNOLSELDERIJSOEP

met walnoten

RADIJSOEP

met truffel

KNOFLOOK SOEP

soep van gepofte knoflook,
met bos ui

TOMATENSOEP

met basilicumroom

PREISOEP

soep van gegrilde prei

GAMBASOEP

met pernod en venkel

► Vanaf 2,50 per stuk



VIS

GAMBA'S

met korianderdip

GEGRILDE MAKREEL

met couscous

TARTAARTJE VAN TONIJN

met wasabi-mayonaise

SASHIMI VAN TONIJN

met ponzu dressing

TARTAARTJE VAN ZALM

met limoendip

GEROOKTE FOREL

met quinoa

COQUILLE

met wakame en beurre blanc

CEVICHE VAN KABELJAUW

met wakame en ansjovisdip

ZALMFILET

met yoghurt dille dressing

► Vanaf 2,75 per stuk

Al het vlees, vis en groenten worden bereid in de Josper Grill. De mogelijkheden om te variëren zijn eindeloos. Heeft U iets anders in gedachten? Kipfilet, varkenshaas, kreeft of zelfs wagyu. Laat ons een passend gerecht bedenken.

VLEES

CHARCUTERIE

diverse gesneden vleeswaren

DUNGESNEDEN KALFSMUIS

met artisjokmayonaise

RUNDERCARPACCIO

met parmezaan, rucola en pijnboompit

RUNDERBAVETTE

met bearnaise of rode portsaus

GEMARINEERD BUIKSPEK

met aioli en chili-koriander saus

LONGHAAS

met pepersaus

GEGRILDE KIPPENDIJ

met chili-ketjapsaus

BLOEDWORST

van mangalicavarken, met stroop en appel

GEMARINEERDE KIPSPIESJES

met sesam en mangodip

VEGETARISCH

BUFFELMOZZARELLA

met rucola en aceto

GEPOFTE BIET

met geitenkaas crumble

GEGRILDE GROENE ASPERGE

met romesco

CRÈME BRÛLÉE

met ganzenlever

GEITENKAAS IN BLADERDEEG

met zoete uiencompote

REIFKOEK

van bloemkool

GEVULDE PUNTPAPRIKA

met couscous

GEGRILDE PREI

met jasper olie



WALKING DINNER

Een vorm van dineren waarbij kleine gerechtjes al staand genuttigd worden. Dit leidt tot een informele sfeer waarbij iedereen rustig rond kan lopen, zodat er gezellig gepraat of genetwerkt kan worden.

TAILOR MADE MENU

Geen formele opstelling met tafels en stoelen maar toch een volwaardig diner? Dan is walking dinner de oplossing !

De gerechten worden uitgeserveerd door ons personeel en van uitleg voorzien waar nodig. Dit is ook uit te breiden met een wijn-spijs of zelfs bier-spijs combinatie.

**THERE IS
NO LOVE
SINCERER
THAN LOVE
OF FOOD**

VOORGERECHT

RUNDERCARPACCIO

met parmezaan, rucola en pijnboombitten

KALFSMUIS

met artisjok- of tonijn-mayonaise

STEAK TARTAAR

met dragonmosterd en gepocheerd ei

ZACHTGEGAARDE ZALM

met yoghurt dille

TARTAAR VAN TONIJN

met wasabi-mayonaise

VEGA CARPACCIO

van aubergine en courgette

TARTAAR VAN ZALM

van zalm met limoenmayo

CARPACCIO

van gepofte biet, met geitenkaas

GARNALEN MET FETA

watermeloen en koriander

RILETTE VAN EEND

met pompoenzalf

► Vanaf 4,50,- per stuk

SOEP

PAPRIKASOEP

licht pikante gele paprikasoep

WITLOFSOEP

met amandelen

COURGETTESOEP

met kervel

KNOLSELDERIJSOEP

met walnoten

RADIJSSOEP

met truffel

KNOFLOOKSOEP

soep van gepofte knoflook

TOMATENSOEP

met basilicumroom.

PREISOEP

soep van gegrilde prei.

GAMBASOEP

met pernod en venkel.



TUSSENGERECHT

KWARTELPOOTJES

met paddenstoelen en aceto-balsamico

GEGRILDE ASPERGE

groene asperge, met romesco en/of parmaham

GAMBA'S

met spaghetti van courgette en korianderdip

COQUILLE

met gerookte rib eye en zoete tomatenzalf

BLOEDWORST

van het mangalicavarken met Limburgse stroop

VIJG

met buffelmozzarella en serranoham

SCHELVIS

met tomatensalsa, verse kruiden, rode bieten coulis en olijfolie

SASHIMI VAN TONIJN

Sashimi van tonijn met wasabi-mayonaise en zoetzure groenten

BUIKSPEK

met witte bonen en soja saus

HOOFDGERECHT

VIS

Keuze uit de volgende vissoorten:

- ▶ Kabeljauw
- ▶ Zalm
- ▶ Schelvis
- ▶ Dorade
- ▶ Zeebaars

Overige mogelijkheden;

- ▶ Gegrilde tonijn
- ▶ Zwaardvis
- ▶ Kreeft
- ▶ Zeetong

Wordt geserveerd met een huisgemaakte vissaus of beurre blanc.

Heeft u een andere suggestie dan horen wij het graag.

DESSERT

- ▶ Chocolademousse
- ▶ Oreo tiramisu
- ▶ Limoncello tiramisu
- ▶ Creme catalana

VLEES

Keuze uit de volgende vleessoorten:

- ▶ Runderbavette
- ▶ Longhaas
- ▶ Rundersukade
- ▶ Buikspek
- ▶ Procureur

Worden geserveerd met ofwel pepersaus, bearnaise, rode port of kruidenboter.

Heeft u een andere suggestie dan horen wij het graag.

Overige mogelijkheden:

- ▶ Tournedos
- ▶ Lamsrack
- ▶ Entrecote
- ▶ Rib Eye
- ▶ Côte à l'os

- ▶ Chocoladebrownie
- ▶ Vruchtenparfait
- ▶ Cheesecake met amarenekersen
- ▶ Kaasplank





STREET

food

Het almaar opkomende “streetfood” is niet meer weg te denken in de huidige food-business, zo ook niet bij ons.

URBAN CUISINE

Streetfood staat voor ambachtelijke producten die we ter plekke bereiden in onze eigen “foodtruck” die is uitgerust met een Josper Grill.

Een op houtskool gestookte oven die temperaturen haalt van bijna 500 graden. De mobiele keuken is erop gericht om op de meest uiteenlopende plekken eten te bereiden. Wij bieden een wisselend aanbod aan op uitlopende locaties. Door onze focus op het product spelen zaken als duurzaamheid, ambacht en creativiteit een grote rol in de bereiding en presentatie van het eten. De broodjes zijn natuurlijk de echte klassiekers onder het “streetfood”, maar laat U ook verrassen door onze overige creaties.

EAT GOOD

FEEL GOOD



BROODJES

BROODJE BUIKSPEK

met veldsla, chili-koriander
en aioli

BROODJE BAVETTE

met veldsla en bearnaise saus

GUA BAO BROODJE

met pulled pork of pulled
chicken chili

GUA BAO BROODJE

met boneless ribs

LOBSTER BURGER

met little gem en saffraan
mayonaise

ASIAN DOG

met kimchi , groene curry
mayonaise en krokante tempeh

BROODJE HAMBURGER

met gegrilde uien, cheddar
kaas , mayonaise en ketchup

GEGRILDE MAKREEL

met Spaanse aardappelsalade

SLOWCOOKED BRISKET

met Spaanse salsa

► Vanaf 5,00,- per stuk

FOODTRUCK - BBQ

OP LOCATIE.

HALVE KREEFT

met dragonboter

GEGRILDE ENTRECOTE

Australian grainfed

RUNDERBAVETTE

Australian grainfed

ZALMFILET

met terayaki marinade

GEMARINEERDE GAMBA PINCHO

met diverse sauzen

GEMARINEERDE KIPPENDIJEN

op oosterse wijze

HAMBURGERS

gegrild op de josper grill. geserveerd op een bol met sla, tomaat, ui en kaas

SPARERIBS

piri piri marinade

LAMSPIESJES

gemarineerd met ras el hanout

BUIKSPEK

met five spices marinade

KIPPENPOOT

op Oosterse wijze

SPAANSE WORSTJES

een echte Spaanse delicatessen

GEGRILDE MAKREEL FILET

puurheid ten top

LIVAR SPEKLAP

chimichurry mayo en zoetzure groenten

VARKENSHAASSPIES

met Griekse yoghurt dip

VEGETARISCH

GEMARINEERDE PORTBELLO'S

met courgette en rode paprika

GEVULDE PUNTPAPRIKA

met couscous

Passion for Grilling

INCREDIBLE EVENT BUILDERS

Incredible staat voor Incredible Events en daarmee voor kwaliteit. En dat geldt ook voor de partners die wij om ons heen zoeken. Hun visitekaartje is ons visitekaartje. Smaak & Vermaak is voor ons een Incredible partner. Zij staan voor kwaliteit en... voor ons net zo belangrijk, ze komen altijd verrassend uit de hoek. Met heerlijke food concepten die wij aan onze events kunnen toevoegen. Gepassioneerd verzorgt door een top team.

- BART KUIPERS



VEBEGO INTERNATIONAL

Onze jaarlijkse management bijeenkomst werd dit jaar culinair verzorgd door restaurant Smaak & Vermaak. Wij zijn die avond echt verrast door de kwaliteit van het eten, maar zeker ook door het attente en enthousiaste personeel. Fantastisch wat in een buitenkeuken mogelijk is.
GROOT COMPLIMENT!

- STEPH FEIJEN

PRIVATE DINING

ONTVANGST

Of het nu gaat om een receptie, productpresentatie, feest of een intiem familie diner, ontvang uw gasten in stijl met een mooi aperitief en/of een heerlijke amuses.

Welkomstdrankje

Vanaf € 2,00 per glas.

- Cava
- Prosecco
- Champagne
- Aperitief
- Cocktail

**DINNER
IS BETTER
WHEN
WE EAT
TOGETHER**



LIVE COOKING

Culinair genieten op een door uw gekozen locatie met vrienden, familie of collega's zonder zorgen? Het is mogelijk bij ons door middel van private dining.

PRIVATE DINING

Middels onze eigen mobiele keuken komen wij bij U op locatie en verzorgen uw avond van a tot z. U en uw gasten zijn getuige van livecooking op locatie van een van onze chefs.

Het aantal gangen kunt u desgewenst zelf bepalen. Smaak&Vermaak verzorgt het servies, het bedienend personeel en de koks op locatie. Na afloop nemen wij natuurlijk alle afwas voor u mee zodat u heerlijk van uw avond kan genieten in samenzijn van uw gasten.

Het menu wordt exclusief afgestemd op uw wensen waarbij wij rekening houden met eventuele allergieën en/of dieetwensen. Neem dus gerust contact met ons op wanneer uw voorkeur uitgaat naar een bepaald gerecht of ingrediënt. Dan nemen we dit graag mee in het samenstellen van het complete menu. Onderstaand menu geeft een indruk weer van wat u van ons kunt verwachten.

**FOOD IS
ESSENTIAL
TO LIFE
THEREFORE
MAKE IT
GOOD**



Bij ieder menu kunnen wij een wijn-spijs combinatie samenstellen met wijnen uit een bepaalde streek. Dit om de smaakpapillen van uw gasten nog eens extra te stimuleren.

Bij de menu samenstelling houden wij altijd rekening met seizoensproducten. Bij deze selectie worden wij bijgestaan door onze lokale partners die ieder uitblinken in zijn/haar specialiteit. Samen met onze partners zijn wij dagelijks op zoek naar innovatieve producten. Middels deze samenwerking zijn wij in staat om een perfecte prijs-kwaliteit verhouding te bieden.



MENU DELUXE

VOORGERECHT

Gegrilde & gemarineerde witte asperges,
met daslook pesto, kwartelei en cutello di zibello.

of

Carpaccio van biet

Met macadamianoten, aceto, granaatappelpit, munt, peterselie
en pecorino.

TUSSENGERECHT

Ceviche van kabeljauw

Met roze grapefruit en chili-olie.

of

Sashimi van tonijn

Met wakame en ponzu.

HOOFDGERECHT

Ossenhaas & Gamba.

Met knolsederijpuree , gegrilde groene asperges, krieltjes met verse
kruiden en een sjalottenjus.

In plaats van ossenhaas is entrecote ook een optie.

NAGERECHT

Pannacotta van basilicum,
met lauwwarme aardbeien en aceto.

of

Kokosparfait,

met Ananas van de Josper grill met rum en chilli.

**Het menu wordt altijd op maat gemaakt,
seizoensgebonden en volledig naar wens van
de klant.**

Catering
Private Dining
Restaurant
Events

**SMAAK
&VERMAAK**
www.smaakenvermaakheerlen.nl

On Tour



**ONE
CANNOT
THINK WELL,
SLEEP WELL,
IF ONE HAS
NOT DINED
WELL**

RESTAURANT

Bij Smaak&Vermaak gaan we terug naar de basis. Eerlijk eten, lekker glas wijn en de juiste ambiance zorgen ervoor dat u een geslaagde avond heeft.

Restaurant Smaak&Vermaak is gelegen aan het Pancratiusplein in Heerlen.

Keuken geopend;

Dinsdag t/m zondag van 17:00 – 22:00 uur.

info@smaakenvermaakheerlen.nl



PANCRATIUSPLEIN 54 - 6411 JZ HEERLEN - 045 751 17 46