

how
love
tastes



Our lovely Menu

Kleurrijk. Verrassend. Smaakvol.

WWW.HOWLOVETASTES.NL
TILBURG, BREDA, DEN BOSCH & DEN HAAG
+31 10549967 | ZIWEI@HOWLOVETASTES.NL

We'll bring *the experience of* 'How Love Tastes' to your dinner table.

"Hoe liefde smaakt." De naam zegt het al: onze gerechten worden bereid met heel veel liefde. Dat is te proeven én te zien. We beloven om kleurrijke, smaakvolle en verrassende gerechten op tafel te zetten. We zien eten echt als kunst en zorgen ervoor dat ons eten als feestelijke kunstwerken gepresenteerd worden.

Hierbij kijken we per gelegenheid wat het beste past en sluiten het zo goed mogelijk bij de wensen van de klant aan, daarom is het echt maatwerk en is geen event hetzelfde.

We kijken ernaar uit om dit aan jullie te laten zien en proeven.

Lieve groet,

Ziwei

Eigenaresse How Love Tastes



DEZE KLANTEN GINGEN JE VOOR:



WAT ANDEREN ZEGGEN
OVER ONS:

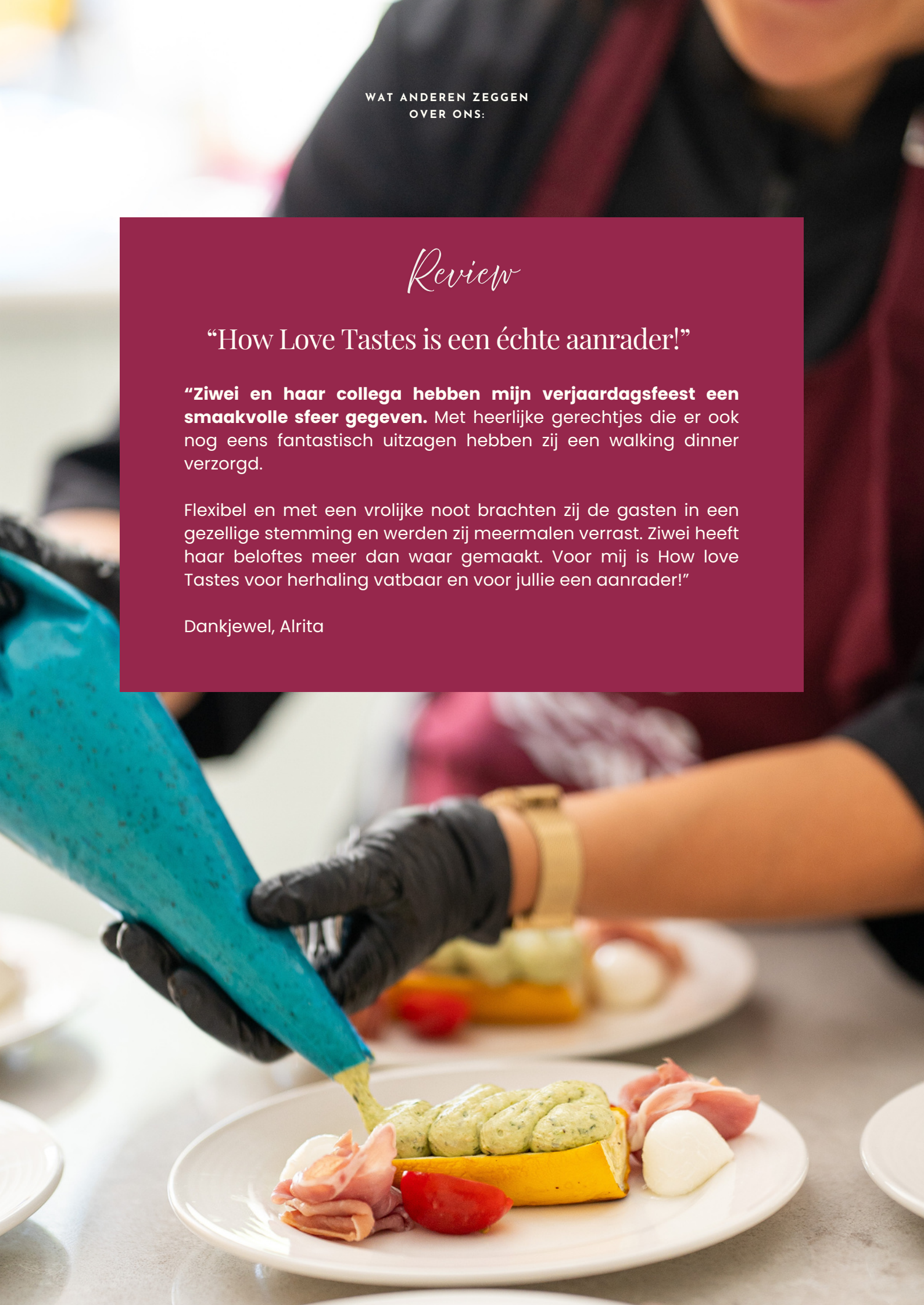
Review

“How Love Tastes is een échte aanrader!”

“Ziwei en haar collega hebben mijn verjaardagsfeest een smaakvolle sfeer gegeven. Met heerlijke gerechtjes die er ook nog eens fantastisch uitzagen hebben zij een walking dinner verzorgd.

Flexibel en met een vrolijke noot brachten zij de gasten in een gezellige stemming en werden zij meermalen verrast. Ziwei heeft haar beloftes meer dan waar gemaakt. Voor mij is How love Tastes voor herhaling vatbaar en voor jullie een aanrader!”

Dankjewel, Alrita



We nemen *met liefde* de keuken van je over.

Wij, van How Love Tastes, hebben al vele diners georganiseerd en nemen met alle liefde en plezier de zorgen uit handen. We gaan als volgt te werk:

Stap 1. alle wensen *op tafel*.

Telefonisch maken we kennis en bespreken we de volgende zaken:

- Wat is de sfeer van het event?
 - Heb je een bepaald thema in gedachten?
 - Kies je voor een drie gangen diner of liever uitgebreider?
 - Wil je meer uit handen geven, zoals drank, styling of servies?
- 

Stap 2. het voorstel

Na onze kennismaking ontvang je een offerte afgestemd op jouw specifieke wensen.



Bij akkoord reserveren we jouw datum en kunnen we niet wachten om voor je aan de slag te gaan!

Stap 3. Heads up (1 week vooraf)

Gedurende de aanloop naar het event kan je altijd contact met ons opnemen mochten er veranderingen zijn.

Een week van tevoren nemen wij in ieder geval contact met je op over het definitieve aantal gasten en starten we met de voorbereidingen.

Onze vaste prijs + *extra's*

Wij werken met een vaste prijs vanaf **€49,99 per persoon*** gebaseerd op een groep van 20+ personen (bij een kleinere groep kijken we samen met jou naar de mogelijkheden).

Hiervoor krijg jij:

- Een heerlijk drie gangen diner.
- Het professionele én sfeermakende team van How Love Tastes. Wij verzorgen met enthousiasme en liefde jullie diner, zodat jullie hier geen omkijken meer naar hebben. Genieten gegarandeerd!

Smaak dit naar meer?
Voeg eenvoudig extra's toe aan jouw event.

+ Extra gangen

4 gangen

Vanaf €64,99 p.p.

5 gangen

Vanaf €77,99 p.p

6 gangen

Vanaf €89,99 p.p

+ Dranken

Dranken stemmen we graag samen af, je kan denken aan de volgende opties:

- **Welkomstdrankje**
- **Wijnen**
- **Flavoured water**
- **Diverse soorten fris**

+ Specials

- Styling
- Tafellinnen
- Extra tafel/statafels

* Prijs is exclusief: reiskosten en eventuele parkeerkosten.

Review

“Het was echt van het begin tot eind geweldig!”

“Voor mij was dit de eerste keer maar het was echt van begin tot eind geweldig. Het contact verliep vanaf dag één soepel. Ziwei dacht mee met mij en heeft alles tot in de puntjes uitgewerkt en dat heeft ervoor gezorgd dat het een groot succes was.

Ik had een brunch voor 35 mensen en iedereen sprak vol lof over het eten en de aankleding. Oftewel, geweldig om met Ziwei samen te werken en ga dit in de toekomst zeker vaker doen”.

Lisanne

Eigenaresse sportschool Body Inverso



how
love
tastes

Menu toppers

We ontdekken smaken continue. Onze visie is dat eten kunst is, dus dit is een constant creatief proces. Waar wij goed in zijn? Kleurrijke gerechten, verrassende smaken én smaakvol. Dit brengen we samen in prachtig gepresenteerde gerechten.

De volgende gerechten hebben we afgelopen jaren verzameld en geven een goed beeld van wat wij graag maken. Heb je specifieke wensen of een thema? Dit bespreken we graag in de telefonische kennismaking.

Voor- en tussengerechten

GEGRILDE GELE COURGETTE

Pestoroom | Basilicum | Mozzarella | Rauwe ham roosjes

BIETEN TOMPOUCE

Blauwe bes | Rucola | Bietenroom | Biet

TONIJN TATAKI

Zaakraal | Ijsbergsla | Wasabi crunch | Gepofte tomaatjes

Hoofdgerechten

PARELGERST RISOTTO

Erwtenpesto | Zalm (of vega zalm) | Radijs | Peperbessen

GNOCCHI MET RODE BIET

Gnocchi | Rode biet | Parmezaanse kaas | Pecannoten

OESTERZWAM

Zoete aardappelpuree | Romanesco | Oesterzwam

Desserts

MERENGUE MET WITTE CHOCOLADEMOUSE

Rozenwater | Merengue | Framboos | Witte chocolade

KURKUMA TIRAMISU

Mascarpone | Dadel | Sesam

GEROOSTERDE ANANAS

Kaneel | Munt | Geroosterde Ananas | Blauwe bessen room



how love tastes

Kleurrijk. Verrassend. Smaakvol.

How Love Tastes | Tilburg, Breda, Den Bosch & Den Haag | +31 10549967 | ziwei@howlovetastes.nl |
www.howlovetastes.nl | KvK: 71874410 | BTW: NL002415656B70 | IBAN: NL98INGB0756875676