



## Breugelfeest

### *Concept*

Onze themafeesten verlopen volgens een zorgvuldig bestudeerd stramien. De genodigden parkeren hun wagen op een bewaakte parking en genieten van een vestiaireservice. De zaal wordt telkens op maat gemaakt en aangekleed met verse planten en aangepaste themadecoratie.

In de aperitiefruimte staan een klein podium met spreekgestoelte en micro voor uw welkomspeech, hoge tafels en een geluidsinstallatie voor achtergrondmuziek.

De buffetruijnte wordt aangekleed met themadecoratie. Ronde tafels voor tien personen met passend tafellinnen en 5-armige kandelaars, servetten, bestek, porselein, wijnglazen en twee geïndividualiseerde menukaarten. Rode stoelen King Robin, een buffeteiland en eventueel een dansvloer met klank- en lichtinstallatie vervolledigen het geheel.



### *Aperitief +/- 60 minuten*

Kelners ontvangen uw genodigden met een uitstekende schuimwijn Duc du Joyal, Kriekbier, sinaasappelsap en water. Aan de bar kunnen uw gasten terecht voor een extra drankje. We voorzien gemiddeld twee glazen per persoon. Tijdens het aperitief worden per persoon twee koude hapjes op de cocktailtafels geplaatst en worden twee warme hapjes door de obers aan uw genodigden geserveerd.



### *Buffetten +/- 3 uren*

Na het aperitief worden uw gasten in de banketzaal verwelkomd door de artiesten. Tafel per tafel worden ze uitgenodigd aan het buffet. Het personeel helpt bij de zelfbediening aan de buffetten.



## *Menu*

Buffet in “*village gourmand*” opgesteld, samengesteld uit:

### *Vismarkttafel:* (ovaal buffet, self service)

Fijne terrine van Noordzeevis, Oostends visbrood, gerookte heilbot, gerookte forel, sprotten, gerookte paling, terrine van paling in 't groen, maatjes, gehakte uitjes en peterselie, citroen, zure room, tartaarsaus en broodjeskeuze

### *Buffet Cureghem:* (ovaal buffet, self service)

Vlaamse beenham, Ardeense ham, varkensgebraad, bloedpens, Luikse worst, kip-kap, cervelas, boerenpaté, gemarineerde knikkeruitjes en augurken, mosterd, mayonaise en broodjeskeuze

### *Salade bar:* (ovaal buffet, self service)

Assortiment van rauwe groenten en salades, vinaigrette, sauzen en broodjeskeuze

### *Warm zeebuffet:* (rechthoekig buffet met bediening)

Escolier filet met groentelintjes, zalmsteak met zuring, pilaf rijst en seizoensgroenten

### *Warm vleesbuffet:* (rechthoekig buffet met bediening)

Parelhoen op Brabantse wijze, Vlaamse rundscarbonade, groentenstoemp volgens 't seizoen

Als afsluiter wacht u nog een rijkelijk overvloedig **dessertenbuffet** dat bestaat uit een waaier van onder andere fruit-, rijst- en suikertaarten én onze befaamde huisbereide chocoladeschuim.

## *Dranken*

Op tafel staan water en de wijnen, Côtes du Lubéron en Vin de Pays d'Oc. Gemiddeld tellen wij ½ fles per persoon. U vindt koffie en thee bij het dessertenbuffet.

## *Animatie*

Tijdens de buffetten worden uw gasten vermaakt door een pleiade professionele artiesten. Bij een gegarandeerd minimum van 125 genodigden zijn dat een middeleeuws orkest, een (vuur)jongleur, een pick-pocket met valk en een initiatie boogschieten.

Naarmate er meer gasten zijn, worden extra artiesten gereserveerd onder andere goochelaars, slangenverleidsters, waarzegsters, narren,...



---

## de Kelders van Cureghem

Contacteer ons voor alle bijkomende inlichtingen:

Paul Thielemans:

02 556 11 74 of 0477 30 71 45 - [paul.thielemans@abatan.be](mailto:paul.thielemans@abatan.be)

Patrick Verheggen:

02 556 11 94 of 0476 82 89 16 - [patrick.verheggen@abatan.be](mailto:patrick.verheggen@abatan.be)

---