



Cocktail

Onze all-in-one feesten 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 sfeerverlichting.

In de aperitiefzaal staat steeds een klein podium met spreekgestoelte en micro ter beschikking voor uw welkomspeech en een geluidsinstallatie voor achtergrondmuziek.

Hoge cocktailtafels met passend tafellinnen en theelichtjes, een drankenbar en eventueel een aanvullend buffetje vervolledigen het geheel.



Duur +/- 90 minuten

Kelners ontvangen uw genodigden met een uitstekende schuimwijn Duc du Joyal, prinselijke Kir, Bloody Merry cocktail, Frambozen Smoothie, sinaasappelsap en water.

Aan de bar kunnen uw gasten ook steeds terecht voor extra drank.

Tijdens het aperitief worden per persoon twee koude hapjes op de cocktailtafels geplaatst: *Sint Jakobsnoten & lepeltjes met een koud-warm gevogelte en mango.*

Op schotels bedienen we een koud soepje, nl glaasjes *gaspacho*.

Daarna serveren we 5 warme hapjes per persoon, eveneens op schotels gepresenteerd:

toastjes met gepande hersentjes, gemarineerde mini kippenboutjes, lepeltjes met snede van fijne pens in saus op de wijze van Caen, spare ribs in barbecuesaus gemarineerd, mini kidney pie en lepeltjes van kalfszwezerik en morieljes.



Opties (mits supplement)

Ons basispakket kan steeds worden aangepast aan uw wensen. Graag bieden we u hierbij enkele opties.



Ijsbank (rechthoekig buffet met ijsbed, zelfbediening)

Vierkante vazen met rauwe groenten en kwarteleitjes, zalmtartaar, mujolkaviaar, guacamole, auberginekaviaar, chiffonnade van Parmaham, taboulé van scampi's, munt en koriander, vitello tonnato, mousse van foie gras en morieljes, broodjes en grissini

Minuut bereide carpaccio tafel (rechthoekig buffet met life performance)

Carpaccio van rund in het buffet versneden, rucolasla, schilfers Parmezaanse kaas, pesto, emincé van paddestoelen, pijnboompitten, gemarineerde sinaasappelschillen, pepermolen, olijfolie, Worcestershire saus, tabasco, koriander

Tartaar trio kraampje (rechthoekig buffet met life performance)

Américain préparé van de Brusselse chef (minuut bereid) op Italiaanse Wijze (met Parmezaankaas en pesto) én op Aziatische wijze (met gember en wasabi)

Vers gepande ganzenlever buffet (rechthoekig buffet met life performance)

Verse ganzenlever, minuut bereid met druivensaus, salade met balsamicosiroop en melkbroodjes

Champagne upgrade

Champagne Amand de Langhe Brut

Gespecialiseerd in maatwerk kunnen wij op aanvraag onze formules nog aanpassen aan de grootte van de groep, uw specifieke wensen, behoeftes en budget.

Animatie

Tijdens de receptie worden uw gasten vermaakt door ofwel een Jazz duo, een Italiaanse band of een dj met aangepaste achtergrondmuziek (jazz, lounge, romantische songs, klassiek muziek...). Eventueel kunt u het wandelbuffet extra aantrekkelijk maken door het boeken van extra artiesten. Graag informeren we u over onze mogelijkheden.



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

Patrick Verheggen:

02 556 11 94 of 0476 82 89 16 - patrick.verheggen@abatan.be
