



VIP-dinerfeest

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 belichting.

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

De dinerruimte wordt aangekleed met plantendecoratie. Ronde tafels voor tien personen met passend tafellinnen en 5-armige kandelaars, servetten, bestek, porselein, wijnglazen en twee geïndividualiseerde menukaarten. Rode stoelen King Robin 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, prinselijke Kir, 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 drie warme hapjes door de obers aan uw genodigden geserveerd.



Diner +/- 3 uren

Na het aperitief worden uw gasten in de banketzaal verwelkomd door de obers. We installeren tafels van 10 met passende nappage en kandelaars. Linnen servietten zijn eveneens standaard. Hieronder volgen een aantal suggesties waaruit u uw diner kunt samenstellen.

Menu

Voorgerechten:

- Foie gras van gans in honingkoekkleedje met mango chutney
of
Tartaartrio van zalm, tonijn en sint-Jakobsnoten, sausje van rode bieten
of
Gerookte eendenborstfilet met foie gras en balsemachtige siroop
of
Carpaccio van sint-Jakobsnoten met citrusvruchten
of
Lekkerbeksalade met rivierkreeften en foie gras
of
Bordje met sushi en sashimi, krokante groentjes en sojavinaigrette

Hoofdgerechten:

- Lamhaasjes « Les Beaux de Provence »,
Kleine gevulde zonnegroenten, risotto piselli
of
Waaier van kwartel en verse foie gras,
pannetje van wilde paddestoelen met kruiden van gekonfijte vijg, gebakje van selderijmousse
of
Lamskroon met gembersaus,
pannetje van jonge groentjes in bananenbladmandje, zoete aardappelgratin
of
Carré van speenlam met morieljesinfusie,
tuinbonen in spek, groentengebakjes en olijfolie croquignole
of
Parelhoen van challans met perigourdine saus,
assortiment van mini groenten en korrelaardappeltjes
of
Saltimboca van kalf met mozzarella en Parmaham,
pannetje van seizoensgroenten met truffelspesto en polenta

Nagerechten:

- Carpaccio van vliegtuigananas met roze pompelmoessorbet
of
Quenelletrio van Belgische chocolademousse (wit, melk en bitter)
of
Lady Charlotte met rode vruchten en Italiaanse meringue
of
Perzikensoep met verse kaassorbet
of
IJsgebak met snoepneus en oude vrijgezellenjam
of
Chocoladegebak met rosmarijninfusie en gekonfijte kumquat

Dranken

Op tafel staan water en de wijnen, Château Moulin de la Grève (wit) en Château Bel Air (rood).
Gemiddeld tellen wij ½ fles per persoon. U vindt koffie en thee aan een apart buffet.

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
