



The Cotton Club

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 buffetruimte 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 glas uitstekende schuimwijn een cocktail Margarita, 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:

Little Odessa blinis buffet: (rechthoekig buffet met life performance)

Vers gebakken blinis, gerookte zalm aan het buffet gesneden, zalmtartaar, gerookte heilbot, lump kaviaar, gehakte uitjes en peterselie, zure room, citroen

Little Italy antipasta tafel: (ovaal buffet, self service)

Vitello tonnato, zwaardvis gemarineerd in groene citroen, ham met tuinkruiden, salami di Milano, mortadelle, carpaccio roulades met Julienne groentjes, mozzarella en caprese van tomaat, gegrilde en gemarineerde zonnegroenten, grissini, ciabatta broodjes

Amerikaanse salade bar: (ovaal buffet, self service)

Caesar salad, koolsla, Waldorf salade, aardappelsalade, veldsla met Parmezaankaas, palmharten met roze garnalen, pasta salade met gekonfijte tomaten en olijven, selderijsla met appelen, krulsalade met bacon, sojabonen salade, Franse dressing, horseradish sauce, broodjeskeuze

China town wok buffet: (rechthoekig buffet met life cooking)

Minuut gewokte groentjes, gevogelte, eend, scampi's, rund- en varkensvlees; sauzen en geparfumeerde rijst

Tex mex buffet: (rechthoekig buffet met bediening)

Minuut gegrilde cheeseburgers met barbecuesaus; chili con carne, taco chips, geraspte Cheddar, geraspte komkommer, gegrilde bacon, zure room en guacamole

Als afsluiter wacht u nog een rijkelijk overvloedig dessertenbuffet dat bestaat uit een waaier van onder andere echte Brownie's, taart van pindanoten, appeltaart, donuts 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 Jazz-duo, twee casinotafels zijnde een Amerikaanse roulette en een Franse roulette of een Black-Jack en Charleston danseressen.

Naarmate er meer gasten zijn, worden extra artiesten gereserveerd die het themafeest extra uitstraling geven.



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
