



# 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 twee 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 tien met passende nappage en kandelaars. Hieronder volgen een aantal suggesties waaruit u uw diner kunt samenstellen.

## Menu

### Voorgerechten:

- Zalmtartaar met groene appelen en saffraanroom  
of  
Ganzenlever mousse met morille, slaatje met balsamicosiroop  
of  
Terrine van goudbrasem met Olijven, sausje van zachte paprika's  
of  
Moelleux van geitenkaas en zonnegroenten, olijfoliesaus  
of  
Slaatje met eetbare bloemen, scampi's en foie gras van eend  
of  
Carpaccio van vlees met groentenlintjes en schilfertjes van Parmezaankaas

### Hoofdgerechten:

- Isabelle scharrelhoentje met een sausje van rivierkreeften,  
tomaatje met auberginekaviaar, gebakje van broccoli en gratin van zoete aardappelen  
of  
Suprême van jonge eend, lichte zoetzure saus met groene peper,  
met kruiden gekonfijte vijg en polenta  
of  
Jonge varkensfilet met mosterdsaus,  
dauwfrisse groenten en dauphinois aardappelgratin  
of  
Parelhoen in een kleedje van Pé Tsai Kartuizer, gembersaus,  
gewokte groentjes in een mandje van bananenblad, olijfolie croquignole  
of  
Mechelse koekoek met bruine Leffe en Luikse siroop,  
witloof op grootmoeders wijze, selderijgebakje en rösti  
of  
Pangasius filet met saffraansaus,  
broccolibloem, oventomaatje en tagliatelle van inktvis

### Nagerechten:

- Duo van gebakjes met frambozen en passievruchten, sausje van rode vruchten  
of  
roomsoesjes met warme chocolade en amandelschilfers  
of  
crumble met appelen en kaneelroomijs  
of  
tiramisu met speculaas op Engelse room en groene amandels  
of  
IJsgebak met speculaas op kant van Belgische chocolade  
of  
Duo van chocoladegebakjes op custard cream

## 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](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)

---