



Europees spektakelfeest

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 welkomsspeech, 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, perziklikeur Bellini, 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:

Deense tafel: (ovaal buffet, self service)

Zalmtartaar, gerookte zalm effiloché, assortiment haring happen, gehakte uitjes en peterselie, zure room en citroen, bietensalade, witte kool salade, rode kool salade, aardappelsalade, roggebrood;

Warm: Groenlandse heilbot met Carlsberg en dille room

Griekse tafel: (ovaal buffet, self service)

Dolmas, tarama, tsatsiki, inktvissalade, gemarineerde zeevruchten, fetasalade, boerensalade met olijfolie, komkommersalade, paddestoelensalade, olijven, assortiment gedroogde tomaten en olijvenbroodjes;

Warm: gouvetsi pasta gratin met lam en feta

Italiaans buffet: (rechthoekig buffet met life cooking)

Kalkoen bocconcini gevuld met mozzarella en Parmaham; minuut gekookte pasta, roomsaus en arrabiattasaus, paddestoelen, hamblokjes, coppa chips, Parmezaankaas en gruyèrekaas

Frans buffet: (rechthoekig buffet met bediening)

Cassoulet op de wijze van Toulouse; gekonfijte eend; sarladaise grenaille aardappeltjes

Als afsluiter wacht u nog een rijkelijk overvloedig *dessertenbuffet* dat bestaat uit een waaier van onder andere echte Sachertörte, tiramisu, 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 Italiaans orkest en een karikaturist.

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
