



## El partido latino

### 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, Kir van passievruchten, 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:

### *Tropical tafel:* (ovaal buffet, self service)

Belle vue bacalhau, zwaardvis ceviche met groene citroen, gevulde ananas met krabsalade, tonijn met coulis van mango, reuze garnalen en roze pomelmoessalade, visterrine met saus van zachte paprika's, kabeljauwsalade, sauzen en broodjeskeuze

### *Tapas tafel:* (ovaal buffet, self service)

Gaspacho van zachte paprika's, gambas, ansjovissen in looksaus, inktvissalade, serrano ham en meloen, lonzo, chorizo, tortilla de patata, manchego, olijven, tomatenbroodjes

### *Latino saladebar:* (ovaal buffet, self service)

Gemengde salades met volgende ingrediënten: maïs, ananas, zwarte bonen, groene en rode pepers, rose garnalen, trevise, witte bonen, uien, koriander, chorizo, paddestoelen, courgettes, tomaten, aubergines, olijfolie en citroen ... broodjeskeuze

### *Braziliaans buffet:* (rechthoekig buffet met bediening)

Kalkoenragout met chocolade, kokosmelk en rum; bacalau calderada; wilde rijst

### *Antiliaans Buffet:* (rechthoekig buffet met bediening)

Visragout met paprika's en kruiden, Creoolse bloedworstjes, gepande bananen, pilaf rijst met rozijntjes

Als afsluiter wacht u nog een rijkelijk overvloedig *dessertenbuffet* dat bestaat uit een waaier van onder andere passievruchten en kokosnootbavarois, chocoladegebak met banaanroom, Braziliaanse taart, flan Catalan, chocoladeschuim met steranijs ...

## 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 live Latinoband met dansers en 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](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)

---