



Walking Dinner

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. Hoge cocktailtafels met passend tafellinnen en theelichtjes, een buffeteiland 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.



Buffetten +/- 3 uren

Na het aperitief worden uw gasten in de banketzaal verwelkomd door de artiesten. Het personeel helpt bij de zelfbediening aan de buffetten.



Menu

Blinis buffet: (rechthoekig buffet met life cooking)

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

Antipasti tafel: (ovaal buffet, self service)

Zwaardvis in groene citroen gemarineerd, vitello tonnato, prosciutto en meloenroulades, tuinkruidentham, salami di Milano, bressaola, soppressa, carpaccioroulades met groentjes Julienne, rucolasalade met parmezaankaas, pastasalade met mozzarella en knikkertomaten, gegrilde en gemarineerde zonnegroenten, grissini, ciabattabroodjes

Bami wokbuffet: (rechthoekig buffet met life cooking)

Minuut gewokte bami noodles met groentjes, gevogelte, scampi's, rundsvlees, kokosmelk, pinda's en sauzen

Als afsluiter wacht u nog een rijkelijk overvloedig **dessertenbuffet** dat bestaat uit een waaier van mini gebakjes en desserts met onder andere roomsoesjes, javanais, bavarois, perentaart,... én onze befaamde huisbereide chocoladeschuim.

Dranken

Aan de bar wordt u bediend en zijn volgende dranken voorradig, Côtes du Lubéron en Vin de Pays d'Oc, Jupiler, Coca Cola, Coke Light, sinaasappelsap, waters.

Animatie

Tijdens de buffetten worden uw gasten vermaakt door ofwel een Jazz duo, een Italiaanse band of een dj.

Eventueel kunt u het wandelbuffet extra aantrekkelijk maken door het boeken van extra artiesten. Graag informeren we u over onze mogelijkheden.



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
