



26 NOVEMBER 2017

KVIM FEEST

KVIM nodigt u en uw partner van harte uit op haar jaarlijkse feest der gevierde promoties.

Dit jaar zetten we de volgende promoties eens extra in de bloemetjes:

52 – 57 – 62 – 67 – 72 – 77 – 82 – 87 – 92

Het wordt een leuke en aangename middag waar jullie de verhalen uit de oude doos kunnen ophalen en mekaar op de hoogte kunnen brengen van eventueel andere spannende gebeurtenissen en nieuwtjes. Ondertussen kunnen jullie genieten van een heerlijke diner.

Inschrijven is dus de boodschap !

De gevierde promoties krijgen een aandenken mee.

Routebeschrijving: www.tervenne.be/contact/

Inschrijven?

Via www.kvim.be
(Voor 20 Nov 2017)

Prijs:

72,00 €/pers

via overschrijving op
rekening KBC:
BE 61 4140 3695 5117
(gelieve naam van afgestudeerde te vermelden)

Menu

Zie keerzijde

Waar?

Hof Ter Venne
Zaal Sparrenhof
Elsleukenlaan 28
3201 Wolfsdonk -
Langdorp

U wordt verwacht op
Zondag 26 November
vanaf 12:00

Menu

12:00 Aperitief : Cava, Vall Dolina, brut nature, reserva

Vlierbloesemsiroop met munt en spa bruis(fris alcoholvrij)

13:00 Geserveerd aan de tafel:

Ricotta in gerookte zalm op gemarineerde zalmsneetje met avocado, dille en groene appel

Soep: Sherrysoepje

Gevolgd door een middagbuffet:

Warm visbuffet

Scampi en noedels in de wok met kokos en groene curry

Tongscharfilet met groene tuingroentjes en romige dillesaus

Warm vleesbuffet

Parelhoenfilet "Clamart" (erwtjes met opgebakken sla en munt), jus gesterkt door cognac

Entrecôte Belgisch "Wit-Blauw" op z'n geheel geroosterd, bearnaisesaus

Koel slaatje Knapperige bloem-& romaneskokool met wortelfritten, rode uiringen en bieslooksnippers

Gebakken champignons met spek, rode ui en kerstomaat Rattepatat met spekjes, sjalot en peterselie

Frieten / Stampot van lent-ui, bintje en chitake

Een zoete wandeling

Huisbereide patisserie

Tiramisutaart en framboos op biscuit met pistachgruis

Passie voor mango, kokos & jivarachocolade

Glaasjes

Chocomousse ,rijstpap, limoenspiegel bedekt met lemoncurd op crumble van citroenkoekjes

Banket

Exotische vruchten en chocoladecrème op Bretoense zandbodem

Romige baileys met witte chocolade en Yuzucurd

Klassiekers

Ijskar met warme chocoladesaus , Geflambeerde flensjes "suzette"

Koffie en thee

Wijntjes: Hongarije, Chapel Hill, sauvignon blanc Italië, Memo, sangiovese