

september 2008 : Wine & Dine

Het is de media en de bezoekers van Rock Werchter, Tomorrowland en Pukkelpop niet ontgaan. Frans Bevers Catering geeft publiekscatering een nieuwe dimensie. Een dimensie met een gouden randje. In de "wine & dine" plaatst Frans Bevers Catering verse, gezonde en vooral heel gevarieerde en lekkere voeding op het menu. Het "wine & dine" concept werd ontwikkeld voor de festivalbezoeker die smaak & stijl op zijn bord wil verenigen. Het "wine & dine" restaurant is opgebouwd in een trendy ingerichte tent.



Achter de verschillende buffetten zie je de koks in volle actie. Wie het wine & dine restaurant doorloopt kan zichzelf naar believen bedienen. Aan de kassa worden de porties gewogen en betaald je in functie van het gewicht. Het menu wordt aangepast aan het seizoen en is dagvers.

Wat dacht je bijvoorbeeld van deze menukaart :

koud buffet

tomaat-mozzarella-basilicum

artisjokkensalade

broccoli-bloemkool salade

caesar salade

verduri salade (pasta) veggie

fruitsalade

warm buffet

kabeljauw of koolvis met groenten (courgette, paprika)

kip française (gepanneerde kip met citroensaus)

vegetarische lasagna

vleelasagna

rigattoni met vorkasaus

spaghetti met 3 keuzes aan sauzen (bolognaise, tomaat, meat balls)

gegratineerde macaroni met kaas en ham

warme groenteschotel : aardappelen, wortelen, bonen

platters (tapas)

strambolli (gerolde deegwaren met ham en kaas)

gemarineerde olijven

geroosterde courgette, paprika

desserts

tiramisu

chocolade mousse

appelcake

chocolade en perentaart

En daarbij een glaasje Cava, witte of rode wijn.

Smakelijk !