

# BEERVELDE

## 100 jaar

Eeuwig Beervelde

## Culinair eeuwfeest

Vooraf inschrijven!

**zaterdag 4 september**

Bij een eeuwfeest horen lekker eten, heerlijke drankjes en een gezellige sfeer. Er is voor elk wat wils en daarom kan je kiezen uit 3 formules op verschillende locaties. Finaal komen we allemaal samen voor een gepaste afsluiter in het dorp.

### Formule 1 BELGISCHE KOST

Deze formule gaat door op één locatie, de **Pastorietuin**. Vanaf 18u00 staat het **aperitief** klaar. Daarna kunnen we terecht in de plaatselijke frituur voor een pakje **friet met stoofvlees of frikandel of saté of vegetarisch alternatief**.

Prijs: 12,00 euro – 8,00 (kinderen -12 jaar)  
Vooraf inschrijven via [www.beervelde100.be](http://www.beervelde100.be)



### Formule 2 HEERLIJK FEESTMENU

Voor het **aperitief** worden we verwacht in **MOK** tussen 18u00 en 19u00. Daarna wandelen we door naar de **Gemeenteschool** voor het heerlijk feestmenu: **warme Beenhesp en worst met koude groenten, aardappelsalade en pasta**.

Prijs: 22,00 euro – 15,00 (kinderen -12 jaar)  
Vooraf inschrijven via [www.beervelde100.be](http://www.beervelde100.be)

### NAGENIETEN IN BEERVELDE-DORP

Na een heerlijke maaltijd kunnen we de avond feestelijk afsluiten met dessert, koffie en drank op het kerkplein of in het Pop-Up Café in de pastorietuin. Iedereen is er welkom!



[www.facebook.com/popupcafedeastorie](http://www.facebook.com/popupcafedeastorie)

### Formule 3 FIJNPROEVEVERSMENU

Hier spreken zowel de gerechten van 't Hoveke van Barevelt als de verschillende unieke locaties tot de verbeelding.

Om 18u00 starten we op Residentie Feestpaleis met het aperitief en hapjes.

*Bruschetta – tomaat - ham – balsamico*  
*Loempia van fijne groentjes - chilisaus*  
*Viskroketje – mesclun - tartaar*

Daarna stappen we door naar het Leerklooster voor een degustatie-menu met kleine maar fijne gerechtjes.

*Carpaccio van rund*  
*melktoast – truffel - zongedroogde tomaat - parmezaan*  
*Cappuccino van gele paprika*  
*chorizo*  
*Sint-Jacobsvrucht*  
*crème van erwt - groene asperge – hazelnoot*  
*Hoevekip*  
*rivierkreeftstaartjes – bisque - spitskool*  
*Duroc d'Olives*  
*jonge wortel – aardappelmousseline - zoetzuur*

Met het dessert sluiten we dit menu af in de tuin van Imalink.

*Panna Cotta & rode vruchten*  
*Chocoladebrownie*  
*crème anglaise - amarena kersenijis*

Prijs: 78,00 euro  
Inclusief aangepaste wijnen

Vooraf inschrijven via [www.beervelde100.be](http://www.beervelde100.be)



Slagerij  
**Johan & Martine**  
Beervelde



**con'struct**  
totaalrenovatie en projectontwikkeling  
[www.con-struct.be](http://www.con-struct.be)