B MAGAZINE MENU

Driemaandelijks leesvoer voor Brouwershof en Biznis Hotel

nr. 6 - juli | augustus | september 2023

Zelebaan 100 | Lokeren

Vertel het me morgen,
vertel het me straks.
Vertel het **menu.**

Voedsel voor de hersenen | Lekkers voor de mond!

BROUWERSHOF
BRASSERIE | RESTAURANT | FEESTZAAL

BIZNIS HOTEL
TRENDY HOTELKAMERS | SEMINARIES

BROUWERSHOF
BRASSERIE | RESTAURANT | FEESTZAAL

BIZNIS HOTEL
TRENDY HOTELKAMERS | SEMINARIES

INHOUD

4 **To drink**
De beste drank is water,
maar men hoeft niet altijd het beste willen drinken

6 **De boeiende wereld van de bloemetjes en de bijtjes**
in onze tuin

8 **To eat**
Restaurantkaart

10 **Honing**
Wat | Voordelen | Weetjes

11 **Maandmenu**
juli | augustus | september

12 **Fonnefeesten**
Gesprek met voorzitter Bart mertens

15 **Wijnkaart**
Champagne | Cava | Prosecco
Witte wijnen | Rosé wijnen

18 **Kok in de kijker**
De voorkeur van Fausto, onze Italiaanse kok

19 **Wijnkaart**
Rode wijnen

Colofon

B Magazine-Menu is een driemaandelijkse uitgave, voor de bezoekers van Brouwershof en Biznis Hotel.

Contact
Zelebaan 100 - B-9160 Lokeren
Tel: 09/326.85.00 - info@biznishotel.be
www.biznishotel.be

Voorstel rubrieken en teksten:
management@biznishotel.be

Creatie - Layout - Concept
www.friswatervoordevis.be

Verantwoordelijke uitgever
Christ Schepens

*Wil je graag **meer zichtbaarheid** en je advertentie op **de achterzijde**? Contacteer via info@biznishotel.be*

BESTE BEZOEKER

Over de bloemetjes en de bijtjes...
Een bezig volkje, die van Lokeren.

'ZORG VOOR ONZE HONINGBIJ', een voordracht door dierenarts en natuurliefhebber Tim Van Kerckhove overtuigde mij om een bijenkorf te plaatsen in onze tuin hier op de Zelebaan. Een perfecte locatie met achteraan het natuurgebied Molsbroek.

Een meerwaarde op dit hotelterrein. Het personeel en de bezoekers kunnen de boeiende bijenwereld van dichtbij ervaren en bewonderen. Neem zeker een kijkje!

De Lokerse Feesten en de gratis Fonnefeesten begin augustus zorgen voor veel leven in Lokeren. De Fonnefeesten brengen de Lokeraars in beweging, daar is Bart Mertens, voorzitter van de Fonnefeesten, terecht fier op. Hij verklapt ons ook zijn ambitie en droom voor de Fonnefeesten.

Geniet van de zomer.
Geniet van de vakantie.
Geniet van de mooie festivalavonden.

We hopen u te mogen verwelkomen.
Als start van jouw festivalseizoen,
als tussenstop tijdens jouw wandeling of fietstocht
of gewoon om de vakantie te vieren.

Christ Schepens.

TO DRINK

De beste drank is water, maar men moet niet altijd het beste willen drinken

Aperitieven

Maison *gin | gember | limoen | tonic*	13,60
Porto rood	6,30
Porto wit	6,30
Sherry	6,30
Pineau des Charentes	6,30
Picon vin blanc	9,50
Martini wit	6,30
Martini rood	6,30
Vermut Mascar	7,30
Campari	8,40
Safari	8,40
Pisang Ambon	8,40
Passoa	8,40
Ricard	8,40
Kirr	7,00
Kirr Royal	15,70
Aperol Spritz	10,50

Supplement frisdrank aan geldende tarieven

Bubbels

Cava | glas	7,90
Cava | fles	31,50
Champagne | glas	14,70
Champagne | fles	68,00

Wijnen

Huiswijn rood, wit, rosé | glas	6,00
Huiswijn rood, wit, rosé | fles	31,50
Suggestiewijn Rood, wit | glas	8,00
Suggestiewijn Rood, wit | fles	41,00

Bekijk onze wijnkaart op blz 15 - 23 voor ons assortiment wijnen.

Gin

Alle gins inclusief tonic	**15,00**

Keuze uit:

Hendrick's
Gin Mare
Haswell
Monkey 47
Bombay Sapphire
Gordon's gin
Brooklyn Gin
X-Gin

Tonic

Royal Bliss	3,90
Fever-Tree | Premium	3,90
Fever-Tree | Mediterranean	3,90

Rum

Bacardi	9,00
Havana club Anejo (3years)	9,00
Havana club Anejo Especial	9,00
Karumba Ron Espero extra Anejo XO	11,00

Mocktails

Crodino Spritz	8,40
Pink Lady	9,50
Dark & stormy	9,50
Italien Red Botanical Dry	9,50
Seedlip (gin) + tonic	14,70
Maison *gember | limoen | tonic*	10,50
Bionina	7,50

Bio mocktail op basis van Bloedappelsien

Suggestie
Charcuteriebord
19

Sterke dranken

Graanjenever Filliers	9,00
Vodka	9,00
Calvados	9,00
Limoncello	9,00
Cointreau	9,00
Amaretto	9,00
Grand Marnier	9,00
Cognac	9,00
Sambuca	9,00
Baileys	9,00
Don Papa	9,00
Whisky | The Famous Grouse	9,00
Whisky | Jameson	9,00
Whisky | Jack Daniels	9,00

Exclusieve whisky's

	2cl	4cl
Talisker 10 Years	6,30	12,60
Cragganmore 12 Years	6,30	12,60
Glennkinchie 12 Years	6,30	12,60
Lagavulin 16 Years	10,50	22,00
The Balvenie Am. Oak 12 Years	12,60	24,00

Frisdranken

Coca-Cola	3,50
Coca-Cola | Zero	3,50
Gerolsteiner Light Sinaas	3,50
Gerolsteiner Light Citroen	3,50
Ginger fever tree	3,90
Royal Bliss Agrum | Schweppes	3,90
Tonic | Royal Bliss	3,90
Agrum | Nordic Mist	3,90
Fuze Tea | Peach | Green tea	3,90
Cécémel	3,50
Fristi	3,50
Crodino Rosso	5,60

Vruchtensappen

Sinaasappelaere	5,70
Appelaere	5,70
Minute Maid | Sinaasappel	3,90
Minute Maid | Appel	3,90
Big Tom Tomatensap	3,90

Waters

Gerolsteiner mineraal | bruisend (25cl)	3,20
Gerolsteiner mineraal | bruisend (50cl)	5,80

Bieren

Maes 25 cl	3,40
Maes 33 cl	4,20
Maes alcoholvrij bier	4,20
Affligem 0%	6,30
Duvel	5,80
Brugs witbier	3,80
Carlsberg	4,20
Mort subite kriek	3,80
Vedett | 33cl	4,80
Grimbergen donker | 33cl	5,30
Trappist Westmalle | 33cl	5,80
Tripel Westmalle | 33cl	6,50
Hapkin | 33cl	5,80
Orval | 33cl	6,50
Omer | 33cl	6,50
Cesar | 33cl	5,30
Rochefort 10° | 33cl	6,90
Maris Otter Fles	10,50

Vatbieren

Maes 25 cl	3,40
Maes 33 cl	4,20
Grimbergen Blond	5,30

Warme dranken

Koffie	3,80
Espresso	3,80
Cappuccino melkschuim	4,00
Cappuccino slagroom	4,60
Koffie decafeïne	3,80
Koffie verkeerd	4,00
Latte machiato	4,00
Thee	3,80
Kannetje verse muntthee	6,30
Kannetje verse gemberthee	6.30
Warme melk	3,80
Warme chocolademelk	4,20
Supplement slagroom	0,60
Hasseltse coffee | graanjenever	12,60
Irish coffee | whisky	12,60
French coffee | grand marnier	12,60
Italian coffee | amaretto	12,60
Koffie | baileys	12,60

DE BOEIENDE WERELD VAN DE BLOEMETJES EN DE BIJTJES

IN ONZE TUIN

Dierenarts en natuurliefhebber Tim Van Kerckhove heeft een proefproject lopen waarbij bedrijven bijenkorven sponsoren en huisvesten op hun terreinen, om zo personeel en bezoekers de bijenwereld te leren kennen, en te laten ervaren hoe boeiend die is. Dit voorjaar verhuisde een bijenkorf naar de tuin van Biznis Hotel. Heerlijk, toch? Tim geeft een woordje uitleg over dit interessant volkje.

De bijen. Een bezig volkje dat onze aandacht verdient?

Ze zijn zeer aanschouwelijk en toegankelijk. Je heb inderdaad een hele kolonie in één korf. Onder je oog zie je tienduizenden bijen aan het werk. Je krijgt op één vierkante meter een hele maatschappij te zien, van soms wel 40 000 bijen, die super georganiseerd zijn, en zonder geschillen samenleven. Daar kunnen wij mensen een puntje aan zuigen, met al onze oorlogen en continue wrevels. En ze doen dat al miljoenen jaren, alles met slechts één doel: de genetische lijn doorgeven. Het individu is daar totaal ondergeschikt aan. En dat laatste maakt dat ze heel anders 'in het leven staan': zij hebben tijd voor natuurlijke selectie en hebben dus geen last van bacteriën of schimmels. Veel soorten in de natuur 'denken' ook heel anders dan de mens: wij focussen op het individu, op het hier en nu en de onmiddellijke oplossing; de natuur heeft veel meer tijd en laat de natuurlijke selectie haar ding doen. Een boom die ziek wordt, kan vaak nog tientallen jaren overleven. Bij ons is dat helemaal anders. Wij, mensen, zijn de bol. com'ers van de wereld, liever gisteren dan vandaag, maar de natuur zelf heeft tijd.

Je krijgt op één vierkante meter een hele maatschappij te zien, van soms wel 40 000 bijen, die super georganiseerd zijn, en zonder geschillen samenleven. **Daar kunnen wij mensen een puntje aan zuigen.**

Maar bijen hebben wel last van de varroamijt?

In de natuur zijn er altijd mutaties en nieuwe vijanden. Maar ook daar zal de honingbij uiteindelijk de bovenhand nemen. Gewoon omdat ze collectief handelen. De wilde bij heeft er trouwens veel minder last van en er zijn al honingbijkolonies gesignaleerd die er resistenter tegen worden. De andere recente bedreiging wordt gevormd door de Aziatische hoornaar. In tegenstelling tot de Europese valt deze hoornaar de arriverende nectardragende honingbij aan, puur om ze te onthoofden en de ledematen ervan af te bijten, en aan zijn larven te voeden. Die peuzelen de bij op, en brengen zo een druppel suiker vrij, waar het de hoornaar om te doen is. Immers, met zijn smalle taille, zou de hoornaar een bij zelf nooit opgepeuzeld krijgen. De Aziatische honingbij weet echter al raad met deze aartsvijand: door omheen zo'n hoornaar te zwermen oververhitten ze hem, en valt hij dood. Onze bijen zijn daar nog niet aan toe. Maar dat zal nog wel komen. De Aziatische hoornaar is te egocentrisch in zijn overleving: hij deelt de vindplaats van een bijenkorf niet mee aan soortgenoten. En dat zal hem uiteindelijk zuur opbreken. Maar pijnpunt hier is wel dat die Aziatische hoornaar hier geen natuurlijke vijand heeft, want onze wespendief herkent hem helaas niet. Er worden hier wel acties ondernomen, via het inplanten van zendertjes om zo de hoornaarnesten te lokaliseren, maar het budget ontbreekt om ze systematisch te bestrijden. Dus voorlopig betalen we wel een zeer grote tol voor de Franse bonsaikweker die onwetend die soort Europa binnenbracht. De mondiale mens richt wel vaker onwetend schade aan… Nu, zeven jaar later, wordt een cruciaal jaar, want de Aziatische hoornaar zal prominenter aanwezig zijn dan ooit. Fingers crossed.

Hoe is de bijenwereld georganiseerd?

Communicatief is het een wonder: ze communiceren in een dans waar het gevonden stuifmeel te vinden is. Tot twee kilometer ver, gaan ze op zoek. Honingbijen zoeken 'massadracht' bij bomen en struiken: dus massale oogstplaatsen, waar de wilde bij dartel rond enkele tuinbloempjes vliegt. De werksters zijn altijd in de weer, in de 'lichtmaanden' leven ze zes weken, drie weken 'inhuizig' en drie weken op nectartocht. In de winter leven ze veel langer, vijf maanden ongeveer, en dan bij het begin van de lente herneemt het leven in de korf. Darren hebben een heel specifieke rol: ze bevruchten in een wolk van darren, de koningin die maar één keer de korf verlaat, voor die bruidsvlucht. Daar laat de koningin zich tientallen keren bevruchten en houdt het gediversifieerde sperma bij zich, voor alle eitjes van de komende jaren. Variatie troef dus in het nakomelingschap, wat de genetische lijn beveiligt uiteraard. Voor de darren loopt het in augustus wel verkeerd af, in de 'darrenslacht': ze worden door een legertje werksters uit de korf geweerd en onderkoelen daar en sterven op de grond, waar egels ze oppeuzelen. Hun rol is uitgespeeld, hun rol als bevruchters. Maar de genetische lijn is verzekerd en daar is het het bijenvolkje tenslotte om te doen.

En wat als de koningin sterft?

De werksters merken dat binnen het uur. De 'kalmeerstof' die anders in de korf hangt, wordt dan door de koningin uiteraard niet meer geproduceerd. Een larve wordt gezocht en via koninginnenbrij tot nieuwe koningin gevormd. Of de paniek zet een ander systeem op gang: enkele werksters leggen zelf eitjes, maar die zijn niet bevrucht en leiden dan automatisch tot de geboorte van darren. En die moeten later dan verzekeren dat het bijenvolkje kan doorstarten. Dat is de ultieme reddingspoging.

En wat als een bijenkorf te veel bijen huisvest?

Een bijenkorf kan 10 000 tot 20 000 bijen herbergen. Soms nog meer. Maar als de kolonie uitbreidt tot 50 000 of meer, grijpt de bijenzwerm in. Ze organiseren een uittocht. Er worden acht eieren tot mogelijke koninginnenlarven 'gekweekt', en voor de uittocht van de koningin met 20 000 bijen, op zoek naar nieuwe leefplaats, checkt de koningin of de larven in de koninginnenkoppen effectief 'leven': er wordt geroepen en geantwoord. Heus. Een proces dat zich herhaalt, net zoveel keer als nodig. Het teveel aan koninginnenlarven wordt door de laatst uitgekomen koningin met de angel doorgeprikt, zodat er nooit meer dan één koningin in de korf aanwezig is.

Wat een organisatie. Maar dan komt de imker doodleuk al die honing plukken?

Maar de imker doet dat consciëntieus, hoor. Hij zal de kast nooit ondervoeden. Dat zou wel erg zijn. Vanaf augustus moet je dubbel waakzaam zijn, want dan komen de donkere maanden eraan, en moet de kast leven van wat ze geoogst heeft. Bij een tekort zal het laatste redmiddel het toedienen van suikerwater zijn, maar dat is in nood. Je moet dat als imker voorkomen uiteraard.

Suikerwater is geen honing natuurlijk.

Stellig niet. Honing is een overheerlijk product, rijk aan eiwitten, vitamines, mineralen en suikers. Daarnaast produceert de bij ook propolis wat zeer immuunregulerend werkt. Het is een voorbeeld van hoe wonder de natuur werkt, en hoeveel die natuur te bieden heeft. Wij mensen zetten al meer dan een eeuw in op antibiotica maar van lieverlee raakt de werking daarvan op. Steeds meer bacteriën worden resistent. We moeten ons dus weer laten inspireren door de natuur. Het is tot slot onze eigen bron, waar we vandaan komen, en waar we dringend weer meer voeling moeten mee krijgen.

Om met Einstein te spreken: Als de bij sterft, heeft de mens nog maar vier jaar te leven?

Zo sterk zou ik het niet stellen, maar dat we meer met de bijen en de natuur in het algemeen bezig moeten zijn, dat is zeker.

TO EAT
12 TOT 22 u.

VOOR DE KLEINE HONGER

Kleine honger

Dagsoep
8,00

Croque ~~monsieur~~ Brouwershof | frietjes
volgens seizoen
18,00

Focaccia
**zongedroogde kerstomaat | Italiaanse ham*
rucola | Parmezaanse kaas
**ook in veggie mogelijk*
14,00

Goujonettes
huisgemaakte tartaar
18,00

Charcuteriebord *(100 gr)*
19,00

Omelet Brouwershof | frietjes
met verse marktproducten volgens seizoen
**ook in veggie mogelijk*
19,00

Pasta

Spaghetti Bolognaise
21,00

Ravioli (vers bereid volgens seizoensaanbod)
22,00

Pannenkoeken 14 tot 18 u.

Pannenkoek
Suiker naar keuze | slagroom
8,00

Pannenkoek Mikado
vanille ijs | warme chocoladesaus
10,00

Pannenkoek Vers fruit
vanille ijs | slagroom
13,00

Verwenkoffie of - thee

met zoetigheden van de chef
13,00

Kidsmenu

Fishstick | *slaatje | verse frietjes* | 11,50

Traag gegaarde hoevekip
appelcompote | verse frietjes | 11,50

Balletjes in tomatensaus | *puree* | 11,50

Spaghetti Bolognaise | 11,50

Kaaskroket | *slaatje | verse frietjes* | 11,50

DUURZAAM

STREEKGEBONDEN

HEALTHY

SEIZOENSGEBONDEN

Lunchsuggestie van 12 tot 15 u.
(soep + hoofdgerecht)

26,50

volgens seizoen en voorraad,
keuze uit 2 hoofdgerechten.
We voorzien wisselend een ander gerecht.

Ons zaalteam vertelt je graag
wat we op dit moment serveren.

Oesters

OESTERS N° 3 | *3 stuks*
12,50

OESTERS N° 3 | *6 stuks*
25,00

Voorgerechten

Carpaccio van Belgisch rund
Parmezaan | rucola | pijnboompitjes
olijfolie | grof zout
22,00

Burrata (kan ook veggie)
aubergine crème | Mangalica Ham
22,00 - veggie 20,00

Ambachtelijke kaaskroketten
2 stuks | frisse salade
20,00

Tomaat garnaal | *1 of 2 stuks*
1 stuk 25,00 - 2 stuks 35,00

Maatjes
boontjes | tomaten | ui
21,00

Porchetta
paprika | rucola
21,00

**supplement frietjes* 4,00

Mosselen

Natuur	29,00
Witte wijn	31,00
Provençale	32,00

Hoofdgerechten

Tajine à la Tunesien | *lamsvlees*
**ook in veggie mogelijk*
25,00

Rundstartaar zoals weleer
verse friet
26,00

Vol-au-vent van Mechelse koekoek
zwezerik | seizoensgroenten | mousseline
amandelkroketten of verse frietjes
35,00 - *zonder zwezerik* 26,00

Steak 220gr
verse frietjes | verse salade
huisgemaakte mayonaise
Saus naar keuze: peper, champignons, béarnaise
28,00

Kalfsentrecôte
wortelcrème | mangetout | gratin | Bordelaise
33,00

Entrecôte 330gr
verse frietjes | verse salade
huisgemaakte mayonaise
Saus naar keuze: peper, champignons, béarnaise
34,00

Zeebaars
spicy tomatensaus | linguine | rucola
28,00

Gebakken sliptongen "meunière"
verse salade | verse friet | citroen | peterselie
34,50

Vangst van de dag uit de Noordzee
zee & poldergroenten | beurre blanc
30,00

Vegetarisch

Vegetarische pasta volgens seizoen
22,00

Homemade vegetarische burger
spinazie | verse frietjes
26,00

Risotto met seizoensgroenten
23,00

Parmigiana
aubergine | tomatensaus | Parmezaan | Mozzarella
26,00

Salades

Salade met Lokerse geitenkaas van 't Leenhof
spek | appel | noten | kerstomaten | briochebrood
25,00 - *zonder spek* 23,00

Caesar Salade
hoevekip | ansjovis | Reypenaer
25,00

Desserten

Crème brûlée	11,00
Moelleux au chocolat | *vanille ijs*	13,00
Dame blanche *met ambachtelijk ijs van Zwarte Koe* *warme chocoladesaus | slagroom*	11,00
Kinderijs *vanille- en aardbeismaak | Smarties*	7,00
Café glacé	10,00
Sabayon	14,00
Artisanaal gebak van Tartelotte	10,00

Honing

volgens Wikipedia

Honing (of verouderd: honig) is een natuurlijke vloeibare zoete substantie die ontstaat als honingbijen en/of honingmieren nectar uit bloemen verzamelen en deze vervolgens omzetten. De nectar wordt zowel door toevoegen van enzymen als door indikking door verdamping omgezet naar honing. Honing wordt door mensen als voedingsmiddel gebruikt. De kleur en de smaak van honing wordt grotendeels bepaald door de oorsprong van de nectar (honing van de paardenbloem smaakt anders dan die van bijvoorbeeld de linde), maar ook de mate van kristallisatie is van invloed op de smaaksensatie.

Voordelen van honing

1. Vermindert roos en een jeukende hoofdhuid
2. Werkt als hoestmiddel en verlicht keelinfecties (waardoor je ook nog eens beter slaapt)
3. Werkt als energieboost voor sporters (voor en na het sporten, voornamelijk bij duursporten)
4. Kalmeert de zenuwen
5. Helpt bij ontstekingen in maag en darmen
6. Vermindert diarree
7. Voorkomt de groei van bacteriën en schimmels
8. Werkt stimulerend op het zenuwstelsel en de bloedsomloop
9. Werkt als hartversterker, doordat de doorstroming van de hartspieren verbetert
10. Verbetert de weerstand, waardoor het een versterkend middel is voor zwangere en zogende vrouwen, kinderen, ouderen en zieken
11. Verlicht hooikoorts en seizoensgebonden allergieën (gebruik lokale, ruwe honing)
12. Kan gebruikt worden als cosmetisch product in de vorm van een gezichtsmasker, haarspoeling en als vochtinbrenger voor de huid

Waar wordt honing van gemaakt?

Vanaf de bij

Het begint allemaal bij dat kleine bijtje. De bijen vliegen vanaf de kas naar plantjes en bloemen in de omgeving. Alles wat nectar bevat kan een doel zijn voor bijen. Dit doen ze tot maximaal drie kilometer van hun kas vandaan. Wanneer het minder weer is, zullen ze het nectar van een minder hoge range halen. Dit nectar breekt de bij af totdat er suikers overblijven. Deze suikers worden opgeslagen in een honingraat. Door het honingraatdesign en het constant waaien van de vleugeltjes treedt er verdamping in de suikers op. Hierdoor ontstaat de welbekende vloeibare honing. Hoe de honing eruit komt te zien, ligt aan de nectar die wordt gebruikt om de honing te maken. Wanneer een kas staat in een gebied met enkel dezelfde planten, kan dus unieke honing worden gemaakt, zoals tijmhoning, kastanjehoning of manuka honing.

Vanaf de kas

Bijen kunnen wel een overschot van 25 kg per jaar produceren. Dit overschot halen imkers uit de kas. De wax over de cellen wordt verwijderd waarna de honing kan worden gewonnen. Dit wordt vaak via een centrifuge gedaan die de graten snel doen draaien waardoor de honing los komt. Bij harde honingsoorten dient de imker deze zelf te verwijderen.

Naar jouw huis

Na het winnen van de honing (in vaktermen extraheren), dan wordt de honing gespannen. Dit verwijdert alle resterende was en andere deeltjes. De honing kan worden verwarmd om dit proces te vergemakkelijken. Dit verandert echter de natuurlijke samenstelling. Om deze reden wordt bij kwalitatieve honing dit niet gedaan. Wanneer alle deeltjes uit de honing zijn verdwenen, dan is het tijd om deze te bottelen. De honing wordt voorzien van een etiket en kan over de gehele wereld worden verkocht.

Bijenweetjes

- Een bijenvolk verbruikt 40 tot 50 kilo stuifmeel (pollen) per jaar.
- Een bijenvolk bestaat uit 50.000 tot 60.000 bijen.
- Een bij leeft 6 weken, behalve de winterbij zij leeft 5 maanden.
- Een koningin kan tot 2000 eitjes leggen per dag.
- Een bij moet ongeveer 3 kilo nectar halen voor het maken van 1 kilo honing.
- Één kilogram honing is het levenswerk van 350 tot 400 bijen.
- Een bij slaat 200 keer per seconde met zijn vleugels.
- Een bij vliegt gemiddeld 25 km per uur.
- Een koningin kan 5 jaar oud worden.
- Een bij vliegt 1 keer de wereld rond voor 1 kilo honing.
- Een dar wordt geboren uit een onbevrucht eitje.
- Een werkster en een koningin worden uit een bevrucht eitje geboren.
- Een werksterlarve wordt 3 dagen gevoerd met koninginnegelei en 3 dagen met een mengsel van honing en stuifmeel.
- Een koninginnelarve wordt 6 dagen gevoerd met koninginnegelei (royal jelly).

JULI
AUGUS
SEPTEM

MAANDMENU

Juli

Gegrilde zalm | salade van groene asperges
waterkers | tuinbonen tapenade

–

Zeeuwse mosselen | venkel | paprika
Chimichurri *

–

Gebakken babykreeft | tagliolini
zeekraal | korenaar asperges | limoen

Of

Bavette | zoetzure sjalot | stro
aardappelen | waterkers

–

Cavaillon parfait
Cointreau | witte chocolade | munt

Augustus

Taboulé | Lokerse geitenkaas
Coppa | gegrilde paprika | watermeloen

–

Gevulde gamba's in de oven
peterselie olie | gekonfijte tomaten *

–

Goudbrasem
venkel | appelsien | tijmsaus

Of

Picanha | bloemkool | augurk
krokante ui | rösti

–

Panna cotta van passievruchten
chocolade rice krispies | hangop van appelsienen

September

Carpaccio van Holstein
truffelcrèm | rucola | Parmezaan

–

Schelvis
prei | kokkels | mosselen | vadouvan *

–

Tonijn | wokgroenten
sojabonen | wasabi crème | noedels

Of

Wilde eend | gratin knolselder en
aardappelen | chutney van butternut
geroosterde hazelnoten

–

Frangipane van peren
abrikozenconfituur | amandelijs

58,00 p.p.

(*) Supplement tussengerecht	14,00 p.p.
Supplement suggestiewijnen	24,00 p.p.
+ wijn bij tussengerecht	31,00 p.p.

Alle gerechten zijn apart à la carte te verkrijgen.

Voorgerecht | 22,00
Hoofdgerecht | 32,00
Dessert | 12,00

Maandmenu wordt enkel geserveerd per tafel, reservatie aanbevolen. Vraag naar onze allergenenlijst indien gewenst.

GRATIS FESTIVAL
4 aug - 13 aug 2023

Als ik over iets van de Fonnefeesten wil blijven waken, is het wel dit: **dat ze gratis blijven tot in de eeuwigheid!'**

De Fonnefeesten

Gesprek met Voorzitter Bart Mertens

Tekst: Luc Van de Vijver

De legendarisch Lokerse Fonnefeesten hebben plaats in het Prinses Joséphine-Charlottepark van Lokeren, van 4 tot 13 augustus. De toegang tot het festivalterrein is voorzien in de Prosper Thuysbaertlaan, en jawel, er zijn nog zekerheden in het leven: de Fonnefeesten blijven ook dit jaar gratis! Een gesprek met voorzitter Bart Mertens, die van dat laatste een punt wil maken, ver voorbij zijn voorzitterschap. 'Als ik over iets van de Fonnefeesten wil blijven waken, is het wel dit: dat ze gratis blijven tot in de eeuwigheid!'

Wat zou je de kracht noemen van de Fonnefeesten, Bart?
Dat ze gratis zijn en dat de consumpties aan democratische prijzen blijven. Dat het dus een laagdrempelig festival is, voor iedereen, waar veel verschillende Lokerse doelgroepen hun gading kunnen vinden.

Je spreekt van 'Lokerse'. Anders dan de Lokerse Feesten focussen jullie dus op de Lokeraar zelf?
Ons publiek is inderdaad Lokers, vanuit de stad zelf én vanuit de onmiddellijke omstreken uiteraard. Maar natuurlijk vangen we ook 'verdwaalde' Lokerse Feesten-gangers op. En die kunnen ook heel erg gecharmeerd geraken, stellen we vast, want ze keren vaak jaarlijks terug, ook naar onze site.

Is het te kort door de bocht, als ik stel dat de Lokerse voor kaskrakers gaan, commercieel denken, en jullie het low budget alternatief doen?

Hm, dat vind ik niet geheel kloppen. De Lokerse Feesten spelen in een heel andere categorie. Ze behoren tot de fine fleur van het Belgische festivalaanbod, en kunnen zich meten met Werchter, Pukkelpop, Graspop … Ze hebben een heel andere begroting, van een veel grotere orde. Het budget van één avond op de Lokerse, staat zowat gelijk aan ons gehele budgettair totaalplaatje, voor de hele Fonnefeesten. We zijn dus niet te vergelijken. Wij wensen met de Fonnefeesten ook niet te groeien. Hier geen avonden op een rij, met duizenden en duizenden bezoekers. Soms loopt het park wel eens geheel vol – waar we na de verhuis van de Vismijn heen zijn getrokken – en dat is best indrukwekkend. Maar het is niet zo, dat we hongeren naar het niveau van de Lokerse Feesten. Elk zijn ding. En we zijn wat blij als we het financiële plaatje kunnen laten kloppen, en tegelijk toch een mooi muzikaal aanbod kunnen doen. Ook heel gevarieerd, én ook met commerciële én met alternatieve groepen. Je vindt bij ons dus zowel een Mama's Jasje als een metalband zoals Ramkot, een groep als Noordkaap, maar ook een coverband zoals Abba Gold. Voor elk wat wils dus. En met wat geluk, kunnen we ook al eens een grote band op tournee aan de mouwen trekken en overtuigen om ook bij ons langs te komen. 10 cc is er bv. zo een. De Fonnefeesten zijn dus wat minder doordacht, en hangen soms wat meer van het toeval af. Maar dit gezegd zijnde: we zetten wel steevast in op variatie, met geheel verschillende avonden en doelgroepen.

Zoals?

De vrijdagavonden zijn er de fuifavonden, met op de eerste GenerationXYZ met bv. Pat Krimson, en op de tweede vrijdag de StuBrufuif 'De Tijdloze Dansant'. De eerste zaterdag heb je Abba Gold, de tweede Noordkaap. De zondagen presenteren we op de eerste Starsailor, de laatste dag zijn er The Skyblasters. De maandag heb je de Fun Loving Criminals, de dinsdag Fleddy Melculy, woensdag 10cc, de donderdag A split-second. En voor de kinderen, -12, is er de woensdagnamiddag van alles te doen: speeltuigen, zwembaden, bellenblazen, schminken… Check it out, op onze site: Fonnefeesten.be. Geef toe, best wel wat kwaliteit toch?

Het budget van één avond op de Lokerse, staat zowat gelijk aan ons gehele budgettair totaalplaatje, voor de hele Fonnefeesten.

Zeker weten. Dat betekent vast dat jullie een heel jaar in de weer zijn?

We zijn met 350 mensen die zich engageren in de Fonnefeesten. Uiteraard zijn die niet allemaal een heel jaar bezig met de feesten. Het bestuur waar ik toe behoor, komt om de drie weken samen, en doet dat wel het hele jaar door. Medio augustus is er even een luwte, maar de maanden daarop duiken we in de financiële analyse van alles, kijken we nu en dan al uit naar groepen, evalueren we dingen, en implementeren die… en voor je het weet, is het alweer voorjaar, en voel je de hete adem van de zomer alweer.

Maar je hebt al enige ervaring vermoed ik, Bart?

Dat wel. Ooit begonnen als garçon op de Lokerse, ben ik van bij de opstart van de Fonnefeesten betrokken geweest bij alle aspecten daarvan, op de Vismijn toen nog. Noem een functie, en ik heb ze gehad. Van groepen boeken, tot achter de toog staan en terreinonderhoud, van financieel beheer, tot helpen achter de coulissen. Uiteindelijk werd ik dan voorzitter, en dat ben ik nu al acht jaar. En ik houd ervan. Natuurlijk ga ik niet door tot mijn tachtigste, en zal ik tijdig de fakkel aan de jeugd doorgeven, maar voorlopig stroomt het vuur door mijn aderen: de Fonnefeesten zijn mijn leven. Mijn werk als werfleider vraagt natuurlijk ook een groot engagement, maar daarnaast vormen de Fonnefeesten in mijn hoofd het hele jaar door een continue ruis. Of liever: een continu heerlijk muziekje *(lacht)*.

1 Het meest memorabele moment

Dat is moeilijk, maar ik denk toch vorig jaar, bij 10cc, toen ze een akoestische versie brachten van een bekend nummer, en het hele plein zo stil werd dat je een speld kon horen vallen. Verbluffend was dat.

2 Het spannendste moment

Dat moet twee jaar voor corona geweest zijn. Lokeren werd getroffen door een regenstorm. De Lokerse Feesten moesten de optredens zelfs staken. Maar wij, beschut in het Park, konden doorgaan. Maar het was de hele avond hout vasthouden – letterlijk en figuurlijk – want je wil het niet gedroomd hebben, om het hele terrein te moeten evacueren. Gelukkig is het nooit zover gekomen.

3 De droom

Als ik nog één ambitie heb, is het wel dit: dat na mijn vertrek ooit, de Fonnefeesten gratis blijven, voor eeuwig en altijd. Ook al is het lastig met het verduren van de podiumopbouw, de beperkte inkomsten – waar vooral publiciteit en de foodstreet moeten voor zorgen –, de stijgende groepsprijzen… we willen voor het gratis verhaal blijven gaan.

4 De zotste groep ooit

We hebben al veel bands gehad met een serieuze hoek af, maar The Heimatdamisch zullen mij en menig bezoeker altijd bijblijven. Een Duitse brass-band die pop en rock klassiekers brengt op geheel eigen wijze in Tiroler-outfit. Opzwepend geschift!

5 Wenselijke baseline voor de Fonnefeesten

Van de Lokeraar en voor de Lokeraar! Maar schrijf er gelijk maar bij: ook voor iedereen daarbuiten! *(lacht)*.

Contact: bartmertens@fonnefeesten.be
Site: **Fonnefeesten**.be

WIJNKAART

Mousserende wijnen

FRANKRIJK, Champagne

Palmer
Reims | Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay
Elegante champagne / accent van citrus, abrikoos, accacia & brioche. Perfect aperitief & bij gevogelte
Fles: 78

Palmer Soléra Rosé
Reims | Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay
Aroma's van aardbei, kers, vanille. Perfect als aperitief, bij gevogelte of bij het dessert.
Fles: 89

Guy de Forez
Aube - Les Riceys | Pinot Noir
Fijne pareling / accent van citrus, groene appel en brioche. Perfect bij kreeft, vis, zeevruchten & gevogelte
Fles: 68

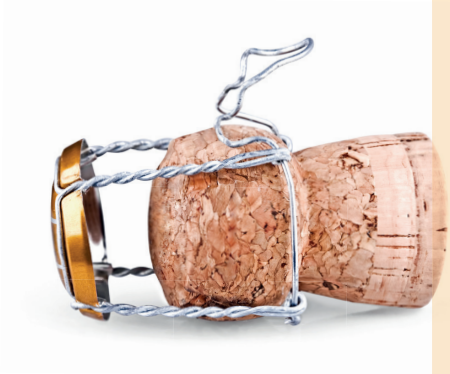
SPANJE, Cava

Villa Conchi Brut Seleccion
Penedès | Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-Lo
Fris, elegant met fijne bubbels / Perfect als aperitief of bij salade, geitenkaas, lichte visgerechten
Fles: 36 I Magnum: 72

M&M Milisime 2019
Penedès | Xarel Lo - Parellada - Macabeo - Chardonnay
Fruitig met accenten van groene appel / Perfect als aperitief of bij lichte visgerechten
Fles: 31

ITALIE

Podere San Michele Dissegna Millesimato
Prosecco Veneto | Glera
Fruitig, droog met ronde body / Toets van perzik & groene appel Perfect als aperitief of bij kip, salades en pasta's
Fles: 34



Witte wijnen

FRANKRIJK

LOIRE

OVNI J.Mourat
Vallée de la Loire | Sauvignon Blanc, Chardonnay
Vinificatie 100% inox vat / Fris en fruitig met toets van ananas peer citrus / Perfect bij asperges, zeevruchten, pasta, varkensvlees
Fles: 36

Domaine Dominique Guyot les Loges 2020
Pouilly-Fumé | Sauvignon Blanc
Ronde zuren en kruidig met accenten van jonge appel, limoen en stekelbes / Past perfect bij salades, geitenkaas en visgerechten
Fles: 43

Domaine Vacheron 2019
Sancerre | Sauvignon Blanc
Heerlijke mineraliteit / toets van pompelmoes en appel Past perfect bij koude voorgerechten, vis, schaal- en schelpdieren
1/2 Fles: 29,50 I Fles: 61

BOURGOGNE

Domaine Jean-Paul & Benoit Droin 2019
Chablis | Chardonnay
boterzachte structuur met veel rijp fruit, toetsen van eik en vanille / Past perfect bij vis, pasta's en wit vlees
1/2 Fles: 31,50 I Fles: 58

Domaine Billaud-Simon Les Vaillons
Chablis 1er Cru | Chardonnay
Accenten van honing citrus appel
Perfect bij zalm, zeevruchten, varkensvlees
Fles: 89

Maison Charlopin Parizot La Cocarde
Fixin | Chardonnay
Handgeplukte druiven / ronde vettige wijn en toetsen van witte bloemen en brioche / Past perfect bij warme visgerechten, kalfsvlees, gevogelte
Fles: 82

Maison Capitain Gagnerot Les Hautes Mourottes
Ladoix 1er Cru | Chardonnay
Accenten van boter walnoot peer / Past perfect bij rijke visgerechten, kaas, pasta
Fles: 84

Maison JM Bouzereau
Meursault | Chardonnay
Veel mineraliteit met accenten van boter vanille
Past perfect bij rijke visbereidingen, milde kaas, gezouten vlees, varkensvlees of gevogelte
Fles: 85

Maison JM Bouzereau Poruzots
Meursault 1er Cru | Chardonnay
Romige structuur met toets van ananas & citrus
Past perfect bij warme visbereidingen, kreeft of schaal- en schelpdieren
Fles: 99

Domaine Arnaud Baillot 2020
Puligny Montrachet | Chardonnay
Mooie mineraliteit met toets van boter, kokos, honing
Past perfect bij warme visbereidingen met rijke sauzen, kreeft, schaal- en schelpdieren
Fles: 125

CÔTES DU RHÔNE

Lucien Le Moine INOPIA 2018
Villages | Viognier, Rousanne, Marsanne, Grenache Blanc
Toets van vanille, honing, abricoos en appel met een rokerig accent / Past perfect bij visbereidingen, maar zeker ook bij pasta's, kalfsvlees of varkensvlees
Fles: 49

Domaine Clos St Jean 2018
Chateauneuf-du-Pâpe Blanc | Rousanne, Grenache, Clarette
Volle fruitige wijn met accenten van meloen en citrus
Past perfect bij stevige pasta's, vis, zeevruchten, gevogelte en harde kaas
Fles: 72

WIJNKAART

BORDEAUX

Chateau Graville Lacoste 2020

Graves | Sauvignon Blanc, sémillon, Muscatelle

Wijn met veel mineraliteit en accenten van groene appel & citrus

Past perfect bij salades, zeevruchten en magere visbereidingen

Fles: 42

Les Hauts de Smith Haut Lafitte

Pessac - Léognan | Sauvignon Blanc

Aromatische wijn met in de mond toetsen van eik, brioche, citrus en pompelmoes / Past perfect bij witte vaste vis, schaal- en schelpdieren of wit vlees

Fles: 75

ITALIE

Azienda Vietti Roero Arneis 2020

Piemonte | Roero | Arneis

Elegante wijn met complexiteit/ accenten van frisse bloemen, citrus en amandelen/ Past perfect bij asperges, charcuterie magere vis pasta schelpdieren en lichte soepen

Fles: 50

Villa Erbice Panvinio 2018

Veneto | Soave Supériore | Garganega

Accenten van rijp fruit, vanille en amandel / Past perfect bij vegetarische gerechten, schaal- en schelpdieren, vis en wit vlees

Fles: 42

OOSTENRIJK

Weingut Ludwig Neumayer Grüner Veltliner 2020

Traisental | Engelberg | Grüner Veltliner

Uitzonderlijke finesse en mooie aciditeit / Accenten van meloen groene appel gras kruisbes / Past perfect bij asperges, salades, visbereidingen

Fles: 40

SPANJE

Quinta de Couselo Turonia 2020

Galicia | Rias Baixas | Albariño

Frisse wijn met mooie zuurtegraad Accenten van groen fruit citrus / Past perfect bij pasta's, salades maar ook visbereidingen of schaal- en schelpdieren

Fles: 41

Bodegas Mas Alta Solana 2017-2018

Catalonia | Priorat | Garnacha Blanca, Cariñena blanca

Volle wijn met verfijnde kruidigheid / accenten van vuursteen toast hout rijp fruit / Past perfect bij hartige salades, vis, gevogelte.

Fles: 71

Rosé wijnen

FRANKRIJK

Domaine Belambrée rosé

Aix-en-Provence | Plateau de Puyricard | Grenache, Syrah, Cinsault

Expressieve aroma's van rode vruchten met florale toetsen zoals roos en meidoorn, gevolgd door indrukken van exotisch fruit / Ideaal als aperitief maar ook heel lekker bij tonijn, risotto, schaal en schelpdieren, geitenkaas

Fles: 35

Terres de Feu

Pays d'Oc | Languedoc-Roussillon | Cinsault

Een frisse en goed gebalanceerde wijn met aroma's van verse framboos en rode bes / Perfect als aperitief of bij lichte voorgerechten

Fles: 31,50

KOK in de kijker

De voorkeur van Fausto, onze Italiaanse kok

7 vragen

1 Wat was je moeilijkste of ergste job?
Mozaïek tegels plaatsen!

2 Hoe breng je liefst een vrije dag door?
Wandelen met mijn lieve hond Shiba inu.

3 Wat is je volgende bestemming op je reis-bucketlist?
Italie / Scandinavie

4 Welk gerecht maak je liefst klaar voor jezelf en hier in de keuken van Biznis Hotel / Brouwershof?
Sliptong

5 Wat was of is een gouden raad van iemand anders/ die je ooit kreeg?
Die je misschien nog altijd toepast!
Patience is the virtue of the strong!
Geduld is de deugd van de sterken!

6 Je favoriete voorwerp in de keuken? Of het ideale materiaal om mee te werken en dat je onmogelijk kan missen!!
MESSEN, die zijn goud waard in de keuken.

7 Wat is je favoriete geur of zintuig?
Jasmijn

Geduld
is de deugd van de sterken!

Rode wijnen

FRANKRIJK

LOIRE

Domaine Vacheron 2018

Sancerre | Pinot Noir

Rijk aan sappig rood fruit met een aangename kruidigheid / Past perfect bij kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte

Fles: 68

BOURGOGNE

Maison Charlopin Pinot Noir Côte d'Or 2018

Pinot Noir

De Special Cuvee heeft een unieke balans tussen power, body en finesse. Zeer karaktervolle en elegante wijn met een mooie en verfijnde mousse.

Fles: 64

Domaine Arnaud Baillot Montrevenots 2019

Beaune | Pinot Noir

Toets van rood fruit, walnoot, eik / mooie floraliteit / Past perfect bij rood vlees, gevogelte en wild

Fles: 65

Maison Charlopin Terres Blanches

Gevrey Chambertin | Pinot Noir

Intense aroma's van rood fruit, noten en cassis / Past perfect bij rood vlees, gevogelte, zachte kaas

Fles: 100

Maison Capitain Gagnerot La Micaude

Ladoix 1er Cru | Pinot Noir

Licht kruidige wijn met accenten van rood en zwart fruit / Past perfect bij gegrild vlees, gevogelte en lam

Fles: 90

Maison Faiveley Clos de l'Ecu Monopole

Beanue 1er Cru | Pinot Noir

Levendige en kruidige wijn met accenten van rood en zwart fruit / Past perfect bij rundsvlees, kalfsvlees en lamsvlees

Fles: 100

Maison Faiveley les Fremiets

Volnay 1er Cru | Pinot Noir

Handgeplukte druiven / accenten van rood en zwart fruit met een subtiele hint van eik / Past perfect bij kalfsvlees, gevogelte en rundsvlees

Fles: 113

RHÔNE

Clos des frères

Vacqueyras | Grenache - Syrah - Cinsault - Mourvèdre

Geproduceerd door Gentse wijnbouwer Erwin Devriendt. Aroma's van rood fruit en snuifje garriguekruidigheid met speelse zuren waardoor deze gerust frisser kan geschonken worden. / Gaat schitterend bij rood vlees, stoofpotjes en stevige kazen. Ook perfect als genietwijn bij warmere temperaturen.

Fles: 46

Lucien Le Moine INOPIA 2017

Villages | Cinsault - Counoise - Grenache Tinta - Mourvèdre - Syrah

Mooie houttoetsen met accenten van rood fruit en verse kruiden / Past perfect bij steak tartaar, varkensvlees, gevogelte en zachte kazen

Fles: 50

Domaine Clos St Jean 2017

Chateauneuf-du-Pâpe | Grenache - Syrah - Mourvèdre

Volle krachtige wijn, rijk aan kruiden zoals laurier en kaneel, afgewisseld met zwart fruit. Past perfect bij stoofpotjes, rood vlees, wild en kaas

Fles: 71

Rode wijnen

BORDEAUX

Chateau Beauséjour 2015
Montagne St Emilion | Merlot - Cabernet Franc
Volle en harmonieuze wijn met toetsen van rood fruit, koffie en cacao / Past perfect bij rood vlees, gevogelte en harde kazen.
Fles: 51 I Magnum: 103

Chateau La Dauphine 2015
Fronsac | Merlot - Cabernet Franc
Mooie frisse en fruitige wijn met lichte houttoetsen / Past perfect bij rood vlees, gevogelte, kaas.
Fles: 56

Chateau Cruzeau 2016
St Emilion Grand Cru | Merlot - Cabernet Franc
Fraaie fruittonen met accenten van peper en chocolade / Past perfect bij rundsvlees, stoofpotjes en wild
Fles: 51

Chateau Fleur Cardinal
St Emilion Grand Cru Classé | Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon
Intense aroma's van rijp fruit, floraliën en kruiden / Past perfect bij rundsvlees, wild en kazen
Fles: 99

Chateau La Gravière 2015
Lalande - Pomerol | Merlot
Zachte en fruitige wijn met toetsen van kersen. Mooi evenwicht tussen aciditeit en tanines / Past perfect bij rundsvlees, gevogelte en stoofpotjes.
Fles: 54

Chateau Montviel
Pomerol | Merlot - Cabernet Franc
Toegankelijke Pomerol met aroma's van rood & zwart fruit, tabak en zoethout / Past perfect bij rundsvlees, kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte.
Fles: 108

Chateau La Pointe
Pomerol | Cabernet Franc - Merlot
Rijke aanwezigheid van zwarte vruchten & koffie, zeer fijn in de mond / Past perfect bij rood vlees, stoofpotjes en harde kazen
Fles: 94

Chateau Haut Bergey 2015
Pessac Léognan | Cabernet Sauvignon - Merlot
Krachtig en intense wijn met zwart fruit en gerookte toetsen / Past perfect bij stevige vleesgerechten, stoofpotjes en kaas.
Fles: 60

Chateau Deyrem Valentin 2016
Margaux | Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot
Wijn die meer inspeelt op finesse dan op kracht, met toetsen van rijp fruit en hout / Past perfect bij rood vlees en harde kazen.
Fles: 67

Chateau Marquis d'Alesme
Margaux Grand Cru Classé | Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot - Cabernet Franc
Gratieuze wijn met aroma's van pruim, cassis, steranijs en zwart fruit / Past perfect bij rund en wild
Fles: 110

Chateau du Glana 2015
St Julien | Cabenet Sauvignon - Merlot
Elegante wijn met aroma's van rijp fruit, alsook floraal / Past perfect bij rundsvlees en lamsvlees
1/2 Fles: 33 I Fles: 63

Chateau St Pierre
St Julien Grand Cru Classé | Merlot - Cabernet Sauvignon
Vol smaakpallet met eik, bosvruchten, cassis, violetjes en aardse tinten / Past perfect bij rood vlees, stoofpotjes en kaas
Fles: 131

Chateau Lacoste Borie 2014
Pauillac | Cabernet Sauvignon - Cabenet Franc - Merlot - Petit Verdot
Evenwichtige wijn met een mooie rijpheid van het fruit en accenten van peper / Past perfect bij rood vlees en stoofpotjes.
Fles: 63

Chateau Haut Bages Libéral
Pauillac Grand Cru Classé | Merlot - Cabernet Sauvignon
Krachtige en elegante biodynamische wijn, houtgelagerd met accenten van pruimen en zwart fruit / Past perfect bij rood vlees, lamsvlees en kaas
Fles: 107

Chateau Clauzet 2016
St Estèphe | Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot - Cabernet Franc
Frisse en fruitige aroma's met accenten van rijp rood fruit en eik / Past perfect bij rood vlees en harde kazen
Fles: 61

WIJNKAART

Domaine de Cambes

Cabernet Franc - Merlot

Wijn van superwijnmaker François Mitjavile. Deze Bordeaux wijn kan wedijveren met zeer grote Grand Cru Classé wijnen. Deze wijn heeft een rijpe stijl, vol rood fruit en een fijn verweven kruidigheid. Past bij rundsvlees, stoofpotjes en mooie wildgerechten.

Fles: 82

Tempo d'Angelus 2019

Castillon | Merlot - Cabernet Franc

Deze heerlijke wijn is geconcentreerd en heeft zowel in de aroma's als in de smaak veel rood en blauwfruit. De wijn heeft een mooie kruidigheid en heeft fijne soepele tannines.
Tempo is een wijn van Chateau Angelus en werd met dezelfde precisie als hun grote St Emilion wijn gemaakt.
Past bij lam, rund en wild.

Fles: 54

N3 d'Angelus

St Emilion Grand Cru | Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

Deze wijn wordt gemaakt van de percelen waar jonge wijnstokken staan.
N3 is een verfijnde wijn, tonen van rode bessen, chocolade fijne frisse kruiden. De wijn heeft een volle zachte textuur.
Past bij rundsvlees, stoofpotjes en mooie wildgerechten

Fles: 90

Carillon d'Angelus

St Emilion Grand Cru

Carillon is de tweede wijn van Chateau Angelus. In 2016 maakte men een prachtige wijn vol tonen van zware bessen vermengd met tonen van zoethout. In de mond is de wijn voluptueus, elegant met een prachtige frisheid. De wijn is evenwichtig, nauwkeurig en verfijnd.

Fles: 178

Chateau Angelus 2015

St Emilion Grand Cru Classé A | Merlot - Cabernet Franc

Deze welgekende Cru behoort samen met Ch. Ausone en Ch. Cheval Blanc tot de selecte groep 1er Grand Cru Classé A. Een unieke wijn, afkomstig van een uitzonderlijk terroir uit St – Émilion. Deze wijn heeft een intens en complex boeket. Je neemt aroma's zoals zwarte bosbessen, cederhout en subtiele kruiden waar. Deze jaargang getuigt van een geslaagde rijping. In de smaak zacht en vol bij aanvang en uiterst verfijnde tannines. Een geconcentreerde smaak van bosvruchten met een frisheid die de wijn mooi ondersteunt.
Gebraad, rundsvlees en wild.

Fles: 590

Chateau Haut Brion 2010

Pessac Léognan 1er Grand Cru Classé | Merlot - Cabernet Sauvignon

Zeer intens boeket van zwarte bessen, bramen, koffie en tabak. Volle romige smaak van rijpe bosvruchten, specerijen, leer en cacao. Prachtig en complex. Een wijn van wereldklasse gemaakt in een uitzonderlijk mooi jaar! Een van Bordeaux's icoon wijnen.

Fles: 1090

Chateau Mouton Rothschild 2010

Pauillac 1er Grand Cru Classé | Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc, - Merlot - Petit Verdot

Mouton Rothschild 2010 biedt een complex aromatisch palet. De neus onthult fijn geroosterde vanille-aroma's en bij het walsen komen tonen van fruit zoals zwarte bes en zwarte kersen vrij. De aanzet in de mond onthult een grote complexiteit met rijp rood fruit, peper en mokka. De tannines zijn aanwezig maar uiterst mooi verweven. De wijn onthullen een uitzonderlijk volume en rondheid. Frisheid en mineraliteit kenmerken de afdronk van deze zeer elegante wijn. James Suckling bekroonde deze jaargang met 100ptn.

Fles: 1195

Van links naar rechts:
Christ Schepens - François Mitjavile
Philippe Lambrecht - Henri Mitjavile

Chai Carillon cuves@Studio Deepix

ITALIE

PIEMONTE

Podere Rocche dei Manzoni La Cresta 2019

Barbera d'Alba | Barbera

Heerlijke Barbera-aroma's van rijp rood fruit, kruidige accenten en violet. Zuiver in de mond met een zeer mooie volle afdronk / Past perfect bij rood (gegrild) vlees en stoofpotjes.

Fles: 57

Azienda Vietti La Crena

Barbera d'Asti | Barbera

Aroma's van framboos, kers, vanille en toast / Past perfect bij kruidige pasta's of salades, rood vlees en stevige kazen

Fles: 94

Azienda Vietti Trevigne 2020

Dolcetto d'Alba | Dolcetto

Mooie mineraliteit en balans, accenten van kers en vanille / Past Perfect bij soepen, rijke salades, stoofpotjes, gevogelte en pasta's

Fles: 47

Azienda Francesco Rinaldi & Figli

Barolo Brunate | Nebbiolo

Mooi fruitig met licht houtige ondertoon / Past perfect bij rood vlees, truffel, kazen

Fles: 121

WIJNKAART

TOSCANE

Villa Saletta Chiave di Saletta 2015

Chianti | Sangiovese - Cabernet Franc -Cabernet Sauvignon - Merlot

Krachtige neus van bessen en donkere chocolade / Past perfect bij rood vlees, gevogelte, wild en oude kazen

Fles: 52

Azienda Muralia Babone 2019

Maremma | Sangiovese - Syrah

Accenten van rood fruit en zouthout met een subtiele balsamico toets / Past perfect bij rood vlees, wild en stoofpotjes

Fles: 40

Podere La Vigna 2016

Brunello di Montalcino | Sangiovese

Kruidige en krachtige wijn met aroma's van hout en donker fruit met een aardse ondertoon / Past perfect bij rood vlees, lamsvlees of hard kazen

Fles: 69

SPANJE

CATALONIA

Bodegas Mas Alta Els Pics 2019

Priorat | Garnatxa - Carignan - Cabernet Sauvignon - Merlot

Kruidige wijn met accenten van kersen, zwart fruit, koffie en een lichte houttoets / Past perfect bij stoofpotjes van wild, rood vlees en kazen.

Fles: 48

Bodegas Mas Alta Artigas 2019

Garnatxa - Carignan - Cabernet Sauvignon

Stevige neus van rood en donker fruit, met vleugje methol en balsamico. Zeer fijne aanwezigheid van mineralen. Mooie lange afdronk met rijp fruit en hout. / Past perfect bij stevige vleesgerechten en harde kazen.

Fles: 55

Bodega Valoria 2014

Rioja Reserva | Tempranillo

Een wijn met fantastische balans tussen houtlagering, fruit en kruidigheid. Vol en krachtig van smaak met een lange afdronk. / Past perfect bij rundsvlees & lamsvlees.

Fles: 37

Bodegas Vega Sicilia Pintia

Toro | Tinta de Toro

In Pintia komt de unieke persoonlijkheid van de regio tot uitdrukking: een elegante wijn met delicate tannines en het aroma van vers fruit. / Past perfect bij rundsvlees en wild.

Fles: 105

Bodegas Vega Sicilia Alion

Ribera del Duero | Tempranillo

De Alión van Vega Sicilia betovert met een elegant boeket van sierlijke lichtheid. Aroma's van pruimen, bramen en rijpe bosbessen. Delicate kruidige tonen van hout in combinatie met zoete fruitaroma 's creëren een elegante geur met een opmerkelijke diepte. / Past perfect bij rundsvlees, lamsvlees, wild en stoofpotjes

Fles: 132

PORTUGAL

Quinta do Paral 2018

Vidiguiera Alentejo | Touriga Nacional - Touriga Franca - Petit Verdot - Petit Syrah

Een mooie frisse en fruitige rode wijn. Voldoende kruidigheid en subtiele aroma's van versgemalen zwarte peper. / Past perfect bij rundsvlees, wit vlees, gegrilde inktvis en salades.

Fles: 42

DUITSLAND

Weingut Keth

Rheinhessen | Offstein | Saint-Laurent

Aroma's van vlierbessen en wilde kersen, krachtig en tegelijk fris en fruitig. / Gaat perfect bij rood vlees, maar ook bij duif, varkensvlees of zachte kazen.

Fles: 38

De Feestarchitect

Inspirator and creator of food for
your private and corporate event

De Feestarchitect creëert voor jouw huwelijksfeest en bedrijfsevent een cateringconcept op maat van jouw wensen en verwachtingen. Dit familiebedrijf heeft een sterke reputatie uitgebouwd als kwalitatief hoogstaande cateraar. De Feestarchitect draagt het label 'Ambassadeur Oost-Vlaanderen' en werkt met seizoensgebonden producten.

Koppels die gaan trouwen en bedrijven die een feestje willen plannen ontzorgen, is hun prioriteit. Een projectcoördinator volgt jullie event op, van offerte tot de dag van het feest. Voor elke vraag hebben zij een inspirerend antwoord.

DE FEESTARCHITECT
CHRIST SCHEPENS | CONCEPTCATERING

Burgstraat 78 C004 | 9070 Destelbergen
info@defeestarchitect.be | www.defeestarchitect.be