Mechelen, 20 september 2010

Zesde Bierdiner.

Uitnodiging voor het zesde Beer Brothers bierdiner.

Beste Beer Brother / Sister, hiermede willen wij jullie uitnodigen op ons zesde bierdiner. Deze activiteit proberen we om de twee jaar te doen. We hebben nu zelfs een jaartje overgeslagen, want het is alweer geleden van 24 november 2007.

Erik De Boeck, de chef-kok van het restaurant “Ter Kouter”, gelegen te Ramsdonk (Kapelle-op-den-Bos) – Bormstraat 211, zal ons op **zondagmiddag 24 oktober 2010** vanaf **12.00 uur**, vergasten op een keizerlijk menu, een culinair hoogstandje om werkelijk duimen en vingers bij af te likken. Om het menu ten volste tot zijn recht te laten komen, zullen bij alle gerechten de bieren worden gepresenteerd waarmee zij bereid zijn. Alle bieren komen deze keer uit de Scheldebrouwerij. Een brouwerij gevestigd in de gemeente Meer en die door de meeste Beer Brothers nog niet echt gekend zal zijn.

De prijs van dit menu is, volgens ons, beperkt gehouden. Voor onze leden vragen wij het bedrag van 60,- euro. Hierin is alles inbegrepen: de maaltijd met het bijhorend bier tot water op tafel. Alles, behalve wijn en sterke drank, die mits bijbetaling kunnen besteld worden. Niet-leden betalen de prijs van 65,- euro. Wij vragen de storting voor uw deelname te doen op ons gekend rekening-nummer: 733-1640480-46 voor 19 oktober 2010 met vermelding zesde bierdiner. Het aantal zitplaatsen is beperkt tot 40 deelnemers.

Zie volgende bladzijde voor het aangeboden biermenu.

Hopende U te kunnen begroeten op dit eetfestijn,

Het bestuur.

Aperitief “Strandgaper” met hapjes
***

Wildpastei met een kruidenslaatje,
Confituur van zwarte bessen en “Schoenlappertje”
Toast met rozijnen
***

Gewokte tijgergarnaal,
Gecarameliseerde peerblokjes, sojasaus en “Wildebok”
Slaatje van jonge spinazie en graanmosterd
***

Geglaceerde grietfilet met snippergroentjes en mosseltjes
Fluweelzachte saus met “straffe toeback”
***

Niemendalletje met “Witheer”
***

Varkenshaasje rosé gebakken,
Flan van wortel, zuur-zoete groentjes
Saus van marsala en “Oesterstout”
***

Bladerdeegje met mousse van bittere chocolade,
Engelse room met “Dulle Griet”
***

Koffie met boterdessert en pralines