



Herita

Paleis op de Meir

meetings & events

FOODBOOK
PALEIS OP DE MEIR



01 ALGEMEEN

Food is cultuur, herinnering, betekenis, kunst, emotie en veel meer...

Catering is daarom een enorm belangrijk onderdeel van elk evenement.

Smaakvolle en mooi gepresenteerde gerechten kunnen uw feest onvergetelijk maken. Maar eten kan ook meer zijn, het kan een thematiek ondersteunen, een verhaal vertellen, een concept accentueren, ...

Door het continue 'scouten' van nieuwe trends op culinair vlak, en vervolgens een vertaalslag te maken naar onze catering, zijn wij in staat om telkens weer **originele en verrassende menu's** te realiseren die alle zintuigen aanspreken. We staan steeds garant voor een **professionele aanpak** en ontzorgen u van alles, van voorbereiding tot de keuze van originele ingrediënten en van een vlekkeloze bediening tot extra belevingselementen. Zo kan u samen met uw gasten onbezorgd genieten van elk moment ... én van elk gerecht.

Samen lekker eten brengt mensen bij elkaar.



02

CONCEPTEN

CONCEPT 1: 1920 - PALAIS ROYAL D'ANVERS



CONCEPT 2: DE SMAAK VAN DE KEIZER



CONCEPT 3: DELUXE



CONCEPT 4: DISCOVER ANTWERP



CONCEPT 5: BELGIAN CLASSICS RESTYLED



CONCEPT 1: 1920 – PALAIS ROYAL D'ANVERS

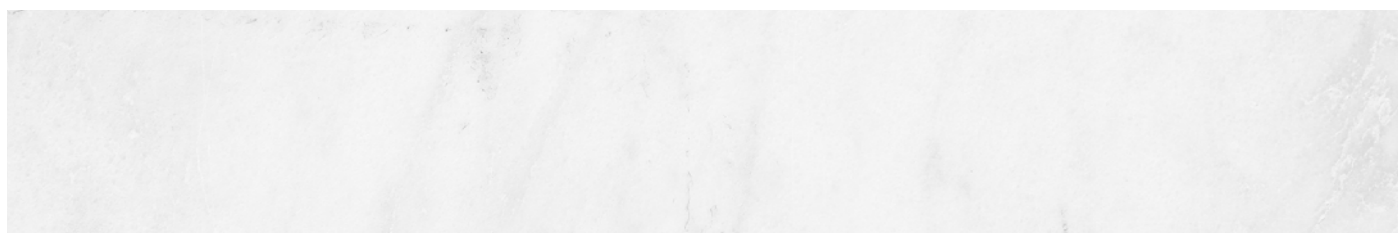
03

In de **archieven** van het **Paleis op de Meir** vonden we een origineel menu terug dat geserveerd werd tijdens een koninklijk banket op 14 augustus 1920.

Een memorabele avond in de Spiegelzaal, waar 52 genodigden genoten van een verfijnde maaltijd, omringd door marmer, kroonluchters en het zachte geroezemoes van de beau monde.

Met veel plezier zijn we de **oude kookboeken en recepten uit die tijd ingedoken**. Niet om het verleden letterlijk te kopiëren, maar om de geest van die avond opnieuw tot leven te brengen. Meer dan 100 jaar later herinterpreteren we dit **koninklijke menu in een hedendaags en eigenwijs jasje: elegant, herkenbaar, smaakvol én verrassend**.

Een culinair **eerbetoon aan het verleden**, geserveerd met een **knipoog naar de toekomst**.





Fingerfood 1

Haricots verts fermière

Eetbare cup | groene boontjes | gerookte eend | geitenyoghurt
| gepekeld biet | olie van prei | poeder van daslook

Fingerfood 1

Poulet de Bruxelles rôti

Krokant kippevel | crème van kip | cèpes |
kaviaar van algen | komkommerbloem

Luxe amuse 1

Salade cœur de laitues

Gegrilde little gem | warm gerookte paling |
ansjovis | citrusgel | lookmayo | zalmeitjes

Luxe amuse 2

Fruits exotiques

Foie gras | spicy ananas | gekonfijte kumquat-zeste |
venkelzaadolie | eetbaar bloemetje

Voorgerecht

Langouste à la Laguipière

Carpaccio van langoustine en coquille | aardpeerkrokantjes | aardpeercrème | rasp van shiitake | dressing van truffel en vlierbloesem | zeebesjes

Tussengerecht

Potage crème Sévigné

Luchtige mousse van gerookte kip | krokant papier van aardappel | jus van krachtige groentebouillon met kruidenolie | oesterblad
Apart geserveerde luchtige krul van amandel | jamon | gel van de groentebouillon



Hoofdgerecht

Filet de boeuf orloff

Tomahawk van Duroc-varkensvlees, gegrild | eetbare cup met brunoise van champignon met lardo di collonata | krokant koekje van Passendale-kaas | miniwitloof gegrild met crème van Passendale en crumble van ham | gegrilde eryngii-champignon | bouchonaardappeltjes | fijne champignonsaus met peterselie-olie | pea cress

Dessert

Glace Vivian

Ijs live in de zaal gemaakt met liquid nitrogen | fruit van het seizoen | kruimels van rozenblaadjes | crumble van boterkoekjes en gouden knettersuiker | karamel van Elixir d'Anvers
Optioneel: een wafel gebakken in de vorm van een Antwerps handje met geslagen room

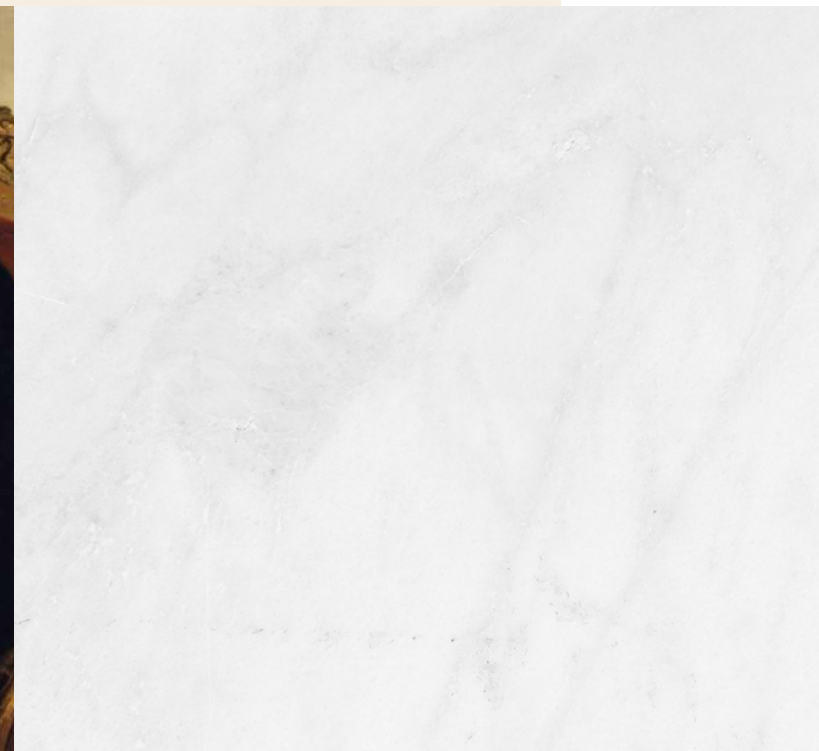
04

CONCEPT 2: SMAAK VAN DE KEIZER

Napoleon Bonaparte: strateeg, keizer en... fijnproever. Hoewel zijn dagelijkse maaltijden vaak eenvoudig waren, kon hij bij speciale gelegenheden genieten van **verfijnde gerechten met invloeden uit Italië, Frankrijk en zelfs exotische oorden**. Zijn voorkeuren voor gerechten zoals Chicken Marengo en de zoetheid van zoethout zijn de inspiratiebron voor dit bijzondere menu.

Proef de smaken van zijn **glorierijke veldtochten, zijn ballingschap op Elba en de grandeur van zijn keizerlijke feesten**.

Maak uw ervaring compleet met een upgrade naar Napoleons favoriete wijnen:
een **krachtige Chambertin** (€ 75 per geopende fles, excl. btw)
of een elegante **Zuid-Afrikaanse Constantia Sauvignon Blanc** (€ 17,50 per geopende fles, excl. btw).





Fingerfood 1

Ui, bonen en gerookt vlees

Krokant van amandel | crème van bonen | gemarineerde ui | Dolce Zero
gerookt rundsvlees gemarineerd in koffie en karamel

Fingerfood 1

Brie de Meaux

Eetbare cup | mousse van Brie de Meaux | gel van groene appel |
gekaramelliseerde noten | gemarineerde groene appel

Luxe amuse 1

Bouillabaisse

Krachtige bouillabaisse | mossel | schuim van
gekonfijte look | crumble van saffraan

Luxe amuse 2

Beenmerg en escargot

Asperge | escargots | crumble van beenmerg, look
en peterselie | olie van vanille

Voorgerecht

Terrine de foie de poulet met zoethoutgelei

Terrine van kippenlever | briochebrood | subtiele gelei van
zoethout | gekonfijte vijgen

Tussengerecht

Chicken Marengo

Suprême van hoevekip | ragout van rivierkreeftjes | tomaat
en champignons | kruidige espuma van marjolein



Hoofdgerecht

Ossenhaas “Île d’Elbe”

Ossenhaas | rozemarijn | duxelle van paddenstoelen | groene asperge | rodewijnsaus van
Chambertin | krokantje van aardappel | fijne champignonsaus met peterselie-olie | pea cress

Dessert

Millefeuille “Napoléon”

Knapperige lagen van feuilletée | romige vanillecrème | rozijnen
geweekt in zoete Franse wijn | poedersuiker van napoleonsnoepjes

Bent u op zoek naar een menu voor een **bijzondere gelegenheid**? Bij een onvergetelijk event, hoort immers onvergetelijk eten. **Luxeproducten spreken steeds tot de verbeelding**; in dit menu hebben we ze verwerkt zodat u uw gasten kan laten genieten van het gevoel van een diner in een luxerestaurant, maar wel binnen hetzelfde budget als onze andere menu's.

Het geheim van het succes van deze menu?
Liefde! Voor het vak, voor het eten en voor elkaar.

Verwen uw gasten met onze gerechten en proef de liefde.





Fingerfood 1

Ganzenlever (koud)

Ganzenlever | vongole | gele biet | popcorn | goudsbloem

Fingerfood 1

Ganzenlever (warm)

Eetbare cup | beuling | ganzenlever | appel-kaneel gel |
apple blossom

Luxe amuse 1

Oester (koud)

Oester | daikon | granité van champagne en
komkommer | paarse shiso

Luxe amuse 2

Oester (warm)

Oester | lardo di collonata | ponzu | amandel | blinq cress

Voorgerecht

Cavi'art

Tartaar zeebaars | crème van aardpeer | zeekraal | poeder en krokantje van algen | kaviaar van zeewier live in de zaal

Tussengerecht

Kreeft

Ravioli van kreeft | tartaar van gepofte rode paprika en zwarte olijf | groene asperge | bisque d'homard | kaviaar van olijfolie | schuim van gekonfijte look | pea cress



Hoofdgerecht

Truffel

Rollade van parelhoen | farce van truffel | gratin van aardappel | crème van erwt | beukenzwammetjes | crumble van panko en hazelnoot | fond met truffel | pea cress

Dessert

Bladgoud

Aardbei | panna cotta van witte chocolade | gepofte rijst | gel van absint | chocoladekrul | suikerspin | eetbaar bladgoud

Antwerpen: de stad van Rubens, diamanten, mode, de haven, chocolade... en lekker eten.

Antwerpen combineert historische charme met een moderne binnenstad en een van de grootste havens van Europa. Het is dan ook de op één na grootste stad van België. Midden 16e eeuw was het zelfs een van Europa's belangrijkste steden en de thuisbasis van barokke superster Peter Paul Rubens... Vandaag zijn de troeven van Antwerpen de levendige mode- en entertainmentsector, samen met de verrassende architectonische en culturele contrasten. Al deze troeven ontdekt u in dit smakvolle menu.

-

Extra optie: we kunnen bij dit menu ook een toffe bierpairing voorstellen met unieke Belgische bieren.





Fingerfood 1

Antwerps handje

Eetbare cup | beuling | gel van zure appel |
crumble van Antwerps handje

Fingerfood 1

Kathedraal

Een rechtopstaande koker met tartaar van filet
d'Anvers | gerookte scamorza-espuma |
crumble van tomaat

Luxe amuse 1

De Schelde

Panna cotta van groene kruiden | makreel |
zure room | zeebessen | kaviaar van algen

Luxe amuse 2

De Koninck

Gebakken en gelakte zwezerik | venkel |
De Koninck sabayon | gegrilde amandel

Voorgerecht

Haven van Antwerpen: Golden Age

Fregola sarda van groene kruiden | gerookte paling | espuma van paling | zeekraal | baby courgette | gouden crumble van panko | eetbaar bladgoud | goudsbloem | pea cress

Tussengerecht

Mode: Antwerpse Zes

Romige tartaar van filet d'Anvers | bieslook | zure room | zwarte knoflook | afgewerkt met 6 verschillende kleurrijke krokante laagjes: rode biet, zwarte look, wortel, dragon, zure room, pastinaak



Hoofdgerecht

Kunst: Pieter Paul Rubens

Gebakken kwartelfilets | aardappelgratin | spetters van hollandaise geparfumeerd met Tripel d'Anvers | koolrolletje met truffel | crème van champignon | kroketje van de gekonfijte kwartelboutjes | spetters rode biet

Dessert

Diamonds are a girl best friend

Chocolade diamant | cirkel van romige yoghurt | gel van passievrucht | crumble van speculoos | rasp van witte chocolade | framboos | honey cress



De Belgische keuken is gekend om zijn **bourgondische karakter, met veel klassiekers** die we allemaal kennen. Door zijn rijke historie wordt België gekenmerkt door een grote verscheidenheid aan invloeden. Wie denkt aan 'lekker Belgisch', denkt aan mosselen met frietjes, asperges op z'n Vlaams, stoofvlees, witloofrolletjes in kaassaus ...

En waarom niet eens experimenteren met die heerlijke klassiekers uit grootmoeders keuken? We hebben onze favoriete recepten onder de loop genomen en in een eigentijds en eigenwijs jasje gestoken.

Klassiek hoeft dus zeker niet saai te zijn!

-

Extra optie: we kunnen bij dit menu ook de originele klassieke versie eerst even tonen aan de gasten en daarna de vernieuwde versie serveren.



Fingerfood 1

Witloof in den oven

Gegrild miniwitloof | crème van ham | crumble van oude kaas

Fingerfood 1

Beuling met appelmoes

Eetbare cup | beuling | ganzenlever | appel-kaneel gel | apple blossom

Luxe amuse 1

Asperges à la flamande

Witte asperges | geraspte eidooier | gerookte forel | dressing van gerookte karnemelk | goudsbloem

Luxe amuse 2

Konijn met pruimen

Gegrilde filet van konijn | gel van umeboshi-pruim | crumble van pijnboompit | paarse shiso

CONCEPT 5: BELGIAN CLASSICS RESTYLED

07

Voorgerecht

Steak tartaar

Steak tartaar van Belgisch witblauw | king krab | gebakken sucrine | krokantje van knolselder | mosterdzaad | poeder van zwarte olijf | eetbare bloemetjes

Tussengerecht

Tomaat garnaal

Langoustine | bouillon van tomaat | geëmondeerde tomaat | noordzeegarnaal | ansjovismayo | krokantje van coquille | shooter van bloody mary | olie van basilicum



Hoofdgerecht

Videe

Filet van kwartel | morilles | zwezeriken | espuma van hollandaise | pomme pont-neuf | eetbare cup met farce van kalfsgehakt, champignon en truffel | kalfsjus met truffel

Dessert

Dame blanche

Witte chocolade | quenelles van Madagascar-vanille | brownie van pure chocolade | crumble van boterkoekjes, chocolade en gouden knettersuiker | sponge cake van amandel | kletskep van karamel | honey cress

Optioneel: met foodprinter printen we uw logo in witte chocolade

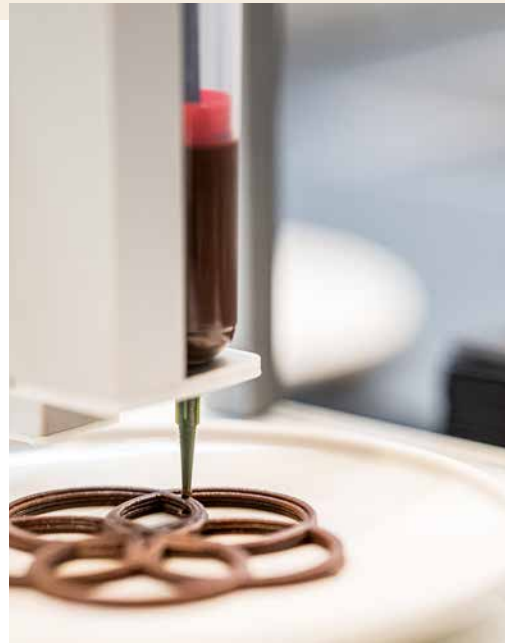




Ons team bestaat uit ervaren en gepassioneerde foodies. Onze kracht zit in het koppelen van smaak en creativiteit, waarbij we ook steeds de nieuwste trends op de voet volgen. We kunnen voor elk evenement een op maat gemaakt menu uitschrijven én uitvoeren. Met meer dan 10 jaar ervaring bieden we hoogstaande gastronomische kwaliteit met een verhaal voor zowel zakelijke als private events.













Would you like to make an unforgettable impression on your guests? Feel free to contact us.

CONTACT

+32 3 281 60 31

events.paleisopdemeir.be

events@paleisopdemeir.be

Meir 50 - 2000 Antwerpen





Herita

Paleis op de Meir

meetings & events

