

Jacques

ART TABLE - JACOB JORDAENS

DE SMAAK VAN KUNST.

Sinds enkele jaren organiseren we in Jacques tal van private en bedrijfsfeesten. Onze historische locatie, het ouderlijke huis van de beroemde schilder Jacob Jordaens, ademt creativiteit en geschiedenis. Geïnspireerd door de meesterwerken van Jordaens en zijn creatieve geest die nog steeds door onze eventlocatie lijkt te dwalen, introduceren we met trots ons nieuwste concept:

### *ART TABLE - JACOB JORDAENS*

Een immersive dining experience geïnspireerd door de grootmeester himself.



# KUNSTIGE GETUIGE VAN HET VERLEDEN



## JACOB JORDAENS

Jacob of ook wel Jacques Jordaens (1593 - 1678) was een kunstschilder uit de Antwerpse School, waartoe ook Peter Paul Rubens en Antoon van Dyck behoorden.

De voornaam van de schilder is **JACQUES**. In het doopregister is dit fonetisch genoteerd als Jac, spelling die hij ook gebruikte om zijn schilderijen te signeren. Wanneer hij een brief ondertekende, schreef de schilder gedurende zijn hele leven

**JACQUES JORDAENS**. In de 19e eeuw werd zijn signatuur onterecht vervolledigd tot **JACOB**.



# HET CONCEPT

Stap in een wereld waar kunst en gastronomie samensmelten tot een onvergetelijke beleving. ART TABLE - JACOB JORDAENS biedt een culinaire ervaring geïnspireerd door de meesterwerken van **JACOB JORDAENS**. Elk gerecht is gebaseerd op een van zijn kunstwerken en wordt geserveerd met een uniek belevingselement dat de creativiteit van de schilder extra in de verf zet. Lees hierna alles over het verloop van het (event)concept.

## RECEPTIE

Bij aankomst worden gasten verwelkomd in Petit Jacques met een unieke cocktail die rechtstreeks uit het schilderij *BACCHUS EN EEN VOLGELING* lijkt te stromen. Een toast op kunst, smaak en een avond vol verrassingen. Daarbij serveren we hapjes met een knipoog naar Antwerpen en de werken van Jordaens.

### TAFELHAPJES

Vergulde macadamianoten | krokante groenten | dip

### CHARCUTERIE VAN DE BERKEL

Filet d'Anvers | Antwerps Pikantje





## DINER

VIJF GANGEN.  
VIJF MEESTERWERKEN

Het diner bestaat uit vijf gangen, elk geïnspireerd door een schilderij van Jordaens. Elke gang wordt begeleid door een korte toelichting, zodat uw gasten zich volledig kunnen onderdompelen in de kunst en de verhalen van deze grootmeester. De eerste 3 gangen worden in Jacques Basement geserveerd, nadien verhuizen we naar Jacques room voor een stijlvolle afsluiter.



## VOORGERECHT

Het diner begint met een indrukwekkende ervaring die meteen de toon zet voor de avond. Geïnspireerd door het **ZELFPORTRET VAN JACOB JORDAENS**, wordt het voorgerecht gepresenteerd in een uniek boek. Bij het openen ontdekt u een korte toelichting over de schilder en zijn werk. Maar daar blijft het niet bij. In een betoverend moment brengen onze obers het boek tot leven: een magisch vuureffect onthult het gerecht, dat als een verborgen kunstwerk tevoorschijn komt. En wie goed kijkt, ontdekt nog een tweede zelfportret.

### VOORGERECHT

Eetbare cups met favoriete ingrediënten van Jacob Jordaens

#### Interpretatie van 'Maatjes'

Gerookte sardien | brunoise van appel en komkommer | zure room | limoenrasp

#### Noordzeemosseltjes

Hollandaise van de jus | komkommerbloem

#### Steak tartaar Belgisch wit-blauw

Kwartelei | bieslookmayo | mosterdzaad | mosterdsla | radijs | krokant | haringkaviaar



# TUSSENGERECHT

Bij deze gang worden uw gasten gepromoveerd tot culinaire kunstenaars! Geïnspireerd door de expressieve stijl van Jordaens, presenteren we een interactief gerecht dat vraagt om een creatieve touch. Met een penseeltje in de hand en een palet van eetbare verf worden de gasten uitgenodigd hun innerlijke Jordaens (of Picasso op een slechte dag) los te laten. Het resultaat? Een herinterpretatie van **HET LAATSTE OORDEEL** op uw bord dat niet alleen smaakt, maar ook gezien mag worden. Benieuwd naar wat uw laatste oordeel is!

## TUSSENGERECHT

Carpaccio van coquille | crème van peterseliewortel |  
rauwe schijfjes Parijse champignons | parisiennes van Rettich | bloemkool

## OM TE SCHILDEREN

**TUBE ZWART** crème van knolselder met zwarte look en inktvisinkt

**TUBE ROOD** crème van rode biet met gember

**TUBE GROEN** crème van broccoli met miso

**VERFPOTJE** met dressing van yoghurt met mierikswortel, prei-olie,  
witte soja, zalm-eitjes en cavi'art.

## OM TE GARNEREN

Diverse kruiden en bloemetjes





## HOOFDGERECHT

Een ode aan de feestelijke sfeer van *DE KONING DRINKT*, een schilderij dat de uitbundigheid van het Driekoningenfeest op indrukwekkende wijze weergeeft. Bij het optillen van de gouden stomp onthult zich een gerecht dat even koninklijk is als het schilderij zelf. Met de rijke smaken van Antwerpen, een vleugje bladgoud en een mousseline op basis van ons eigen Jacqueline-bier. Een hoofdgerecht waar traditie, vakmanschap en een knipoog naar feestelijke overvloed samenkomen.

Om het verhaal van Driekoningen extra in de verf te zetten, serveren we dit gerecht in de vorm van een hartig bladerdeeggebakje. In één van de gebakjes zit, net als bij de traditionele Driekoningentaart, een boon verstoppt. Wie deze vindt, wint een verrassend aandenken aan de avond.

### HOOFDGERECHT

Filet van kwartel | crème van wortel | groene asperge | gekonfijt grondwitloof  
bouchons | saus fine champagne | pea cress

Driekoningentaartje | gekonfijte kwartelboutjes | champignon | truffel

# NAGERECHT

Het nagerecht serveren we in Jacques Room, dit is de grande finale van de avond, waarbij de ruimte zich transformeert tot een kunstwerk. De tafel wordt een leeg canvas waarop het dessert rechtstreeks tot leven komt. In het midden pronkt een grote tros druiven, omgeven door een weelde aan crèmes, fruit en pralines die de overvloed van **ALEGORIE VAN VRUCHTBAARHEID** perfect weerspiegelen. Met een vleugje rook en mystiek brengen we kunst tot leven: delicate rozenblaadjes dwarrelen sierlijk neer, terwijl het dessert zich ontpopt als een ware explosie van smaken en texturen.

Dit dessert wordt geserveerd met een perfect bijpassende dessertwijn. Het resultaat is een feest voor alle zintuigen dat het diner onvergetelijk afsluit.

## NAGERECHT

Druiven | crumble van hazelnoot en karamel | Antwerpse handjes | crème van vanille en mascarpone | scherven van witte chocolade | diverse macarons | crème Anglaise van chocolade | gekonfijte vijgen | meloenparisiennes 'Elixir d Anvers' | espuma van banaan | pralines 'red lips' | rozenblaadjes





(OPTIONEEL)

## EEN ZOET SLOTAKKOORD

De laatste penseelstreek? Een eetbaar meesterwerk: een verfijnd chocoladekader met een afbeelding van Jordaens' werk *HET FEEST VAN CLEOPATRA*. Want een avond als deze verdient een zoet slotakkoord.

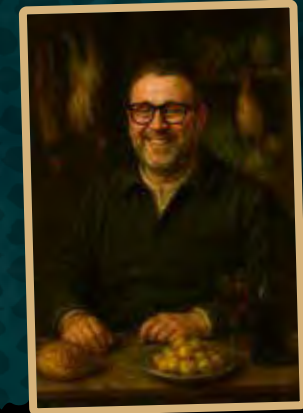
### KOFFIE EN VERSNAPERINGEN

Gouden schilderij van chocolade met eetbare versie van het schilderij | mini koffie-cocktail met schuim van gezouten karamel

(OPTIONEEL)  
EEN MEESTERLIJK  
ZELFPORTRET

Bij **ART TABLE - JACOB JORDAENS** bent u niet alleen toeschouwer, maar ook onderdeel van de kunst. Aan het begin van de avond maken we van elke gast, individueel of in groep, een stijlvolle portretfoto. Onze virtuele Jacob Jordaens transformeert deze opname tot een schilderachtig meesterwerk in zijn eigen barokke stijl.

Naar het einde van het diner ontvangt u uw eigen **ZELFPORTRET** als ware het geschilderd door de meester zelf. Een uniek en verrassend aandenken dat nog lang na het evenement een glimlach oproept. Of u het nu trots ophangt in uw kantoor, deelt op social media of bewaart als persoonlijke herinnering, dit kunstwerk is hét bewijs dat u deel uitmaakte van een avond waar kunst en gastronomie samenkwamen.



# EXTRA ANIMATIES (OPTIONEEL)

## LIVE SCHILDER TIJDENS HET DINER

Terwijl u dineert, ontstaat er een meesterwerk. Een kunstenaar vangt de sfeer en energie van de avond op doek. Een uniek souvenir dat deze kunstzinnige ervaring vereeuwigd.

## SCHILDER SAMEN EEN MEESTERWERK

Een paint-by-numbers project waarin uw gasten samen een groot kunstwerk creëren, gepersonaliseerd met een afbeelding of logo van uw bedrijf. Ideaal als teamactiviteit én als blijvende herinnering aan het evenement.

## THEATRALE OBERS OF KARAKTERACTEURS

Obers die uit een kunstwerk lijken te komen en uw gasten op leuke wijze bedienen

## ARTISTIEKE FOTOGRAAF OF KARIKATURIST

In plaats van standaard foto's krijgt elke gast een kunstzinnig schetsportret of artistieke polaroid als herinnering aan de avond

## LIVE MUZIEK

Zachte livemuziek, zoals een pianist, jazzy saxofonist of akoestisch duo, zorgt voor extra sfeer en klasse tijdens het diner





## AFTERDRINK (OPTIONEEL)

Als u dat wenst kunnen uw gasten in een van de zalen van Jacques nog een glas drinken om na te genieten van deze zinnenprikkende ervaring.

Of we voorzien een dj-set voor een coole afterparty in dit unieke historische kader. Alles kan!



Bij ART TABLE - JACOB JORDAENS brengen we kunst en gastronomie samen op een manier die u nog nooit eerder hebt ervaren. Wij nodigen u uit om uw zintuigen te laten prikkelen en mee te gaan op deze unieke culinaire reis door de kunstgeschiedenis. Dit unieke concept is boekbaar vanaf 20 tot 80 gasten.











# ALTERNATIEVE BELEVINGEN

Naast de Jordaens-ervaring bieden we op andere locaties ook een alternatief aan geïnspireerd door andere grote kunstenaars. Denk bijvoorbeeld aan:

**MAGRITTE** een gerecht met zijn iconische appel, een pijp om uit te drinken, en een vliegend wolkje. Oubers in bolhoed maken de beleving compleet.

**MONDRIAAN** eetbare kunstwerken in de stijl van Mondriaan.

**PICASSO** schilder uw eigen Picasso met eetbare verf en lijntekeningen.

**RUBENS, BANKSY, EN VELE ANDEREN**  
de mogelijkheden zijn eindeloos.



MAKE YOUR EVENT AS HISTORICAL  
AS JACQUES

# ON(T)ROEREND ERFGOED

Het **JORDAENSHUIS** is het ouderlijke huis van Jacob Jordaens. Het pand is gelegen aan een binnenplaats tussen de Hoogstraat en de Reyndersstraat in het hart van de Antwerpse historische binnenstad. Het sympathieke binnenplein en het historische pand vormen samen een eventlocatie in Antwerpen. En om hulde te brengen aan de echte naam van de oorspronkelijke eigenaar, kreeg de locatie de naam **JACQUES**.





BE MAGICAL,  
BE HISTORICAL,  
BE JACQUES

# CONTACT EN RESERVERING

WENST U EEN ONVERGETELIJKE INDRUK TE  
MAKEN OP UW GASTEN?  
NEEM DAN GERUST CONTACT MET ONS OP.

Jacques, Reyndersstraat 6, 2000 Antwerpen  
[www.jacques-antwerp.be](http://www.jacques-antwerp.be)  
[events@jacques-antwerp.be](mailto:events@jacques-antwerp.be)  
Tel: +32 (0)3 237 01 05

WE KIJKEN ERNAAR UIT OM U TE VERWELKOMEN  
BIJ JACQUES EN U MEE TE NEMEN OP EEN  
CULINAIRE REIS DOOR DE TIJD.

