

Kasteel
FRUITHOF
BOECHOUT



THE MOST MAGICAL CHRISTMAS

Mingle all the way

Intro

Met het eindejaar in zicht stelt Kasteel Fruithof een origineel all-inconcept voor: The Most Magical Christmas. Het kasteel wordt voor de gelegenheid gehuld in een onvervalste kerstsfeer, met héél veel kerstversiering en -verlichting. Niet alleen het interieur, maar ook de tafels zijn overdadig versierd. En uiteraard is er aangepaste muziek met onvervalste Christmas hits!







In dit traditionele decor serveren we een nostalgisch kerstdiner met vier gangen. Het menu staat volledig in het teken van grootmoeders keuken die we allemaal vanuit onze jeugd kennen. En om de avond nóg meer glans te geven, kunt u kiezen voor een van de leuke opties (zie verder).

Het concept is bedoeld voor groepen van minimaal 20 en maximaal 120 personen. Zowel zakelijke als particuliere groepen zijn welkom.



KASTEEL FRUITHOF

De geschiedenis van Kasteel Fruithof in Boechout gaat terug tot in de 16e eeuw. Vandaag staat het imposante gebouw in het teken van feest en gastronomie. De mooie ligging in het groen aan de rand van de Antwerpse metropool maken van Kasteel Fruithof een unieke locatie voor al uw evenementen. Het statige kasteel leent zich wonderwel voor een magische kerstsfeer!





THE MOST MAGICAL CHRISTMAS

VERLOOP

19.00 U.

- Ontvangst in een onvervalst kerstdecor met extra Jingle Bells
- Aperitief met hapjes
- Optioneel kunnen we een glühweinbar voorzien aan de inkom van het kasteel. Ook andere leuke kerstanimaties zijn mogelijk, inclusief live Christmas Carol Singers (zie verder).

20.00 U.

- Het ultieme kerstdiner met 4 gangen en aangepaste wijnen
- Koffie en versnaperingen
- Voor het menu heeft u de keuze tussen het klassieke kerstmenu op grootmoeders wijze en een revisited versie van de hand van onze chef (zie verder).

23.00 U.

- Einde, tenzij we in gezamenlijk overleg nog een passend vervolg voorzien.
- 





Leuke Extra's

Wilt u uw gasten extra verrassen? Dan kunnen we optioneel specifieke kerstanimaties toevoegen.

Zo kunnen we voorafgaand aan het event een online geschenkuitwisseling organiseren. Uw gasten krijgen willekeurig iemand toegewezen aan wie ze een cadeautje geven. En pas op de avond van het event wordt duidelijk wie elkaars 'Secret Santa' was.

Of wat dacht u van een gezellige glühweinbar aan de inkom van het kasteel om uw gasten een warm welkom te geven?

Of een heuse outdoor schaatspiste waarop alle genodigden zich kunnen amuseren?





Of een photobooth met de enige echte slee van de kerstman?

We kunnen zelfs voor al uw gasten een (foute) kersttrui klaarleggen aan het onthaal.

En om de kerstsfeer helemaal compleet te maken kunnen we Christmas Carol Singers uitnodigen die kerstliedjes a capella brengen.



Traditioneel Kerstmenu

Het menu van dit magische kersteventement staat helemaal in het teken van 'grootmoeders keuken': onvervalste klassiekers in een traditionele presentatie die bij iedereen een vleugje nostalgie oproepen.

Garnaal

Klassieke champagnecoupe met sla, tomaat, limoen en yoghurt dressing | grijze garnalen | groene kruiden

Afgewerkt met cavi'art uit antiek kaviaarpotje.

Hert

stoofpotje van hert met spek, ui, en wortel | met witloof | rode bessen

Optioneel: afgewerkt met blokjes foie gras

Kalkoen

Geen kerst zonder kalkoen op de tafel... gevulde kalkoen met gehakt | geserveerd met een champignonroomsaus | gegrilde vergeten wintergroenten | amandelkroketjes.

Kerststronk

Klassieke feestelijke ijsbuche met smaken en garnituren naar keuze



Revisited Kerstmenu

Maar u kunt ook kiezen voor een meer gastronomische variant van dit klassieke menu: Dezelfde gerechten worden door onze chef 'revisited' en in verfijnde en aangepaste presentaties geserveerd.

Garnaal

Pana cotta van garnaal | crème van groene kruiden |
crumble van panko en tomaat | gegrilde sucrine | grijze garnaaltjes |
bloementuintje

Afgewerkt met cavi'art uit antiek kaviaarpotje

Hert

Carpaccio van hertenfilet | gemarineerde beukenzwammetjes |
crumble van ui | crème van cashew | rauw witloof |
zwarte quinoa met sesam, appel en ponzu

Optioneel: afgewerkt met blokjes foie gras

Kalkoen

Kwartel (als mini kalkoen), gevuld per persoon met een farce van truffel |
geserveerd met een crème van aardpeer | gegrilde eringii |
jus op basis van madeira | gratin van aardappel

Kerststronk

Basis van javanais met quenelles van vanille | framboos en yoghurt |
verse framboos | gel van rozen | gevriesdroogde framboos |
rasp van witte chocolade





Wenst u een onvergetelijke
indruk te maken op uw gasten?

Neem dan gerust even contact met ons op.
Kasteel Fruithof
Fruithoflaan 15, 2530 Boechout
www.kasteel-fruithof.be
events@kasteel-fruithof.be • 0478 28 27 83

