



Locatie: Restaurant Deboeveries
Lijnstraat 2, 9831 DEURLE (www.deboeveries.be)



viert in 2022
20 jaar wijncursus
en pakt uit met een exclusieve
wijnproefavond op

VRIJDAG 17 JUNI
om 19u00

Culinaire Wijnproefavond De Luxe met Alain Bloeykens in Deboeveries

Menu:

- * Aperitief Maison met fijne hapjes
- * Tartaar van zalm met zure room, gemarineerde radijsjes
- * Ragout van witte asperges, quenelles van langoustines, mousseline, peterselie-olie en broodcroutons
- * Kalfsfilet-pur, zijn jus met dragon en lentegroentjes
- * Mousse van Amaretto met witte chocolade, frambozencoulis en passiesorbet
- * Koffie met crème brûlée en zoetigheden

Bij de 4 gerechten worden telkens 2 wijnen geplaatst. Ze worden eerst voorgesteld en daarna gedegusteerd bij het gerecht en uiteraard becommentarieerd.

Bij mooi weer gaat onze culinaire wijndegustatieavond door op het verwarmd terras van Deboeveries.

Met medewerking van: Wijnen De Clerck uit Kortrijk (www.wijnendeclerck.be) en Rouseu Wijnen en Likeuren uit Sint-Martens-Latem (www.rouseu.be).

Special guest: Alain Bloeykens. Moet Alain nog voorgesteld worden? Al 16 jaar te gast op onze wijncursus in Drogen en al meer dan 20 jaar actief in de wijnjournalistiek. Auteur van diverse wijnboeken, wijnspecialist van de krant Het Nieuwsblad/De Gentenaar en ook actief op radio (Radio 2, Sporza) en tv. Alain is tevens organisator van 'Bubbels aan Zee' in Middelkerke en 'Bulles en Ardennes' in Durbuy.

Deelnameprijs: € 99 per persoon all-in (inbegrepen zijn: aperitief met hapjes, 4-gangenmenu met 4 x 2 wijnen, water en als afsluiter koffie met zoetigheden).

Info & inschrijvingen:

voor 5 juni (of zolang er vrije plaatsen zijn) bij Luc Dierick, E-mail: luc.dierick@telenet.be
De reservatie is pas geldig na betaling van de deelnameprijs op rekeningnr. BE28 0631 8589 9020.

Organisatie: CuVino i.s.m. restaurant Deboeveries, Wijnen De Clerck, Rouseu Wijnen en Alain Bloeykens.