



DINNER
WITH THE
QUEEN

An aerial photograph of a rural landscape featuring a farm with a large white floral arrangement. The arrangement spells out 'DINNER WITH THE QUEEN' in a decorative, cursive font. The 'D' is particularly large and ornate. The background shows rolling green fields, a small town in the distance, and a clear sky.

DINNER WITH THE QUEEN



20 juni - 15 september, Dentergem

*"Een culinair avontuur waarbij het belang van de koninginbij & haar werkers centraal staan ...
of hoe klimaatsensibilisatie ook op een uiterst positieve manier kan ervaren worden."*



*Met Dinner With The Queen brengen topchef Lieven Lootens ('t Aards Paradijs) en eventplanner Gilles De Backer (Utopia Events)
een stukje Provence naar vlaanderen ter ere van de koninginbij & haar werkers.*

*Voor culinair genot aan een boomgaard bij zonsondergang kan u in 2021 van juni tot september gewoon afreizen
naar de bioplukweide Purfruit in Oeselgem.*

Klimaatbewustzijn met een glas wijn

De avond start met een "Save The Queen cocktail op basis van Gin en urban honing.
Daarna is het tijd voor een 'tête-à-tête' met de koninginbij terwijl imker Ronny
een raam uit zijn bijenkast haalt, geeft hij een woordje uitleg over 'The Queen'
en haar belang voor de biodiversiteit.

Boer Bart zorgt dan weer voor een streepje folklore.
Hij neemt ons mee doorheen de plukweides en de geschiedenis achter zijn fruitranken.

Als laatste stop nemen de gasten plaats in een prachtige sail cloth tent in het midden van een bloemenweide.
Klaar voor een top 5 gangendiner met een unieke zonsondergang

Een deel van de opbrengst compenseert onze CO2 uitstoot voor dit belevingsevent, dit door samen met Goforest 1
boom per gast te planten.

Het mag gezegd zijn : Klimaatbewustzijn heeft geen zin saai te worden, zoveel is zeker.



Bij-levenis 2021

17u

*

Ontvangst gasten

"Save The Queen" Gin cocktail

*

Rondleiding tussen de fruitranken op de plukweide

*

Bezoek aan de bijen kasten samen met onze imker

*

Hapjes met lokaal geplukte ingrediënten

*

5-gangen menu

Chef Lieven Lootens kookt live op

Tepanyaki

*

Nagerechtjes

*

Bloementhee geblend door

Ann Vansteenkiste

mignardises

*

Assortiment wijnen in sharing op tafel

Aangepast biertje van

Brouwerij Van Steenberge

voor liefhebbers

&

geïnfuseerde waters

155€ pp excl BTW

Uitkoop min 55p max 65



Menu 2020

Aperitief

"Save the Queen Gin & fevertree"

HIBISCUS KORENBLOEM

kroepoek - hibiscus gel

VENKELBLOEM

broodsoufflé - venkel - griekse yoghurt

VIOLTJES

meringue gevuld met jonge geitekaas

MIERIKSWORTELBLOEM

céviche van makreel

OOSTINDISCHE KERS

gemarineerde honingtomaatjes

GOUDSBLOEM

gamba gouden pindaolie gouden

pijnboompitjes

EENDAG SLELIE

CITRUSAFRIKAANTJES

rode mul kalamansi huacatay

ALIUM & THYMBLOEMEN

Kalfsribstuk wortel tuinboon

ANANASSALIEBLOEM - ROZEBLAADJES

ijsparfait honing en middeleeuwse kruiden

van puur fruitframboos

cassis - jeneverbes - stekelbes

rozenconfituur

HONING - macaron

JASMIJN - marshmallow

**aangepaste wijnen of exclusieve
aangepaste biertjes bij het menu**



*Uitkoop B2B-Dinner : 20-30 juni & 1-15 sept
Maandag t.e.m. donderdag*

*Info:
b2b@DinnerwiththeQueen.be*

*Adres event - Purfruit
Neerhoek 7
8720 Dentergem*

