

► Culinaire lunch in PIVA

Vrijdag 30 oktober



Wie houdt er niet van lekker eten?

Bij PIVA in Antwerpen worden leerlingen voorbereid op een professionele carrière in de horeca. Hun theoretische kennis zetten ze om in de praktijk door voor 'echte' gasten gerechten te bereiden en deze onder begeleiding van hun leerkrachten vakkundig op te dienen.

Vrijdag 30 oktober zijn wij bij hen te gast en bereiden zij voor ons een culinaire lunch.

Na een glaasje bubbels of niet-alcoholhoudend alternatief nemen we plaats aan de tafels om te genieten van het lekkers dat ze voor ons hebben klaargemaakt

Menu:

Koud voorgerecht:	Rundscarpaccio
Soep:	Velouté van groene tuinkruiden
Hoofdgerecht:	Kalfsoester, savooi met spek en amandelkroketten
Dessert:	Crème Brûlée
Koffie of thee met zoetigheden	

Drankenformules:

1. Aperitief van het huis met of zonder alcohol, waters, aangepaste wijnen, koffie of thee: €25
2. BOB-formule: mocktail van het huis, waters, koffie of thee: €10

Op aanvraag zijn ook volledig plantaardige alternatieven mogelijk !!

Wees er snel bij, want het aantal deelnemers is beperkt tot 40 deelnemers !!

Praktische info:

- Wanneer: vrijdag 30 oktober 2026
- Waar: PIVA, restaurant Taillevent, Desguinlei 244, Antwerpen
- Aanvang: 12u Duur: ca 3,5 u
- Prijs
 - Menu + drankenforfait: € 70/pp
 - Menu + BOB-formule: € 55/pp
- inschrijven en betalen via de website (bij voorkeur) of
- te storten op rekening van NEOS ZOERSEL—BE43 3631 4860 9801 met vermelding "PIVA"
- Inschrijven: **voor 5 oktober 2026**

!! VERGEET NIET EVENTUELE ALLERGENEN OF DIEETWENSEN DDOR TE GEVEN

