******  

***Feestcomité Residentie Clockhempoort Sint-Truiden***

***Aan alle bewoners & eigenaars.
Uitnodiging jaarlijkse Barbecue 2022***

*Datum :* ***vrijdag 8 juli om 18u00***

*Locatie : binnenplein Clockhempoort*

*De BBQ wordt verzorgd door* ***Carpe diem*** *van Tongeren*

*Wat is er te eten en te drinken :*

1. *Korte receptie met bubbels .*
2. *BBQ met vlees en vis + groenten buffet (zie menu in bijlage) Als afsluiter een dessert Dame blanche .*
3. *Drank : witte- & rode wijn, frisdrank en bier.*

***Prijs : 50€ per persoon incl. drank.***

*Om praktische redenen vragen wij om* ***TEN LAATSTE vóór donderdag 30 juni*** *uw deelname te bevestigen door* ***50€ per*** *persoon te storten op de rekening van het feestcomité Clockhempoort,* ***met de vermelding*** *op de overschrijving van uw Naam en aantal personen* ***alsook uw keuze van de vis: zalm of zeebaars per persoon .***

***Rekeningnummer KBC : BE 05 7330 5482 8975***

*Wij hopen U allen te ontmoeten voor een gezellige babbel en een lekkere BBQ.*

*Groetjes namens het feestcomité.*

**\*INSCHRIJVINGSSTROOK posten bij Karen & Johan in brievenbus Tiensevest 1/402**

**INSCHRIJVINGSSTROOK**

*Naam : ………………………………………………………………………………..*

*Adres; …………………………………………………………………………………*

*Aantal personen : ……*

*Keuze : papillot met zalm of gegrilde zeebaars*

**MENU**

*Spies van scampi’s / choronsaus*

***\*\*\****

*Papillot van zalm, / blanke botersaus*

***OF***

*Gegrilde zeebaars / blanke botersaus*

***Keuze maken tussen zalm en zeebaars***

*\*\*\**

*Gemarineerde varkensribben of varkenshaasje gemarineerd*

*Lamsrumsteak*

*Tussenribstuk*

*Buikspek*

*Worstjes*

*Met gevulde warme aardappelen,*

*warme seizoensgroenten*

*lookbrood,/ aardappelsalade/ tomaten/ mozzarella / anjovis/ kappertjes/ spirelli/ aubergines/ tomaten/ parmezaan /rode biet/ appel /venkel/asperge/ pompelmoes,*

***Sausen:*** *cocktailsaus Tartaarsaus peperroomsaus Dragonsaus béarnaisesaus*

*met Vriendelijke groeten namens het feestcomité,*

*Secretaris Voorzitter,*

*Fernand Timmermans Johan Diels*