

Kasteel
FRUITHOF
BOECHOUT

CC
OUD CONYNBERGH



WINE AND DINE

WINE & DINE

Dit concept biedt een all-informule aan voor groepen en combineert een bezoek aan het wijndomein van Oud Conynsbergh met een gastronomisch diner in Kasteel Fruithof.

Alles begint met een korte wandeling van Kasteel Fruithof naar het vlakbij gelegen domein van Oud Conynsbergh. Uw gasten worden er ontvangen in de Molen van het domein waar hen een wijnproeverij met hapjes aangeboden wordt. Daarna leidt sommelier Steve Bette hen rond op de wijngaard aan de Molen.

Na het bezoek aan het wijndomein wandelen de gasten terug naar Kasteel Fruithof. Daar wacht hen een gastronomisch viergangendiner. Bij mooi weer kan dit gebeuren op het terras van het kasteel. Uiteraard selecteert onze sommelier bij de gerechten aangepaste wijnen van Oud Conynsbergh.

Het concept is bedoeld voor groepen van minimaal 25 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 uw evenementen.

Vlakbij Kasteel Fruithof ligt het wijndomein Oud Conynsbergh. Het moet dan ook niet verwonderen dat een samenwerking tussen beide tot stand kwam in een bijzondere culinaire formule: wine & dine.

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Wijndomein Oud Conynsbergh bewijst dat ook in Antwerpen veelbelovende wijnen kunnen gemaakt worden. In 2018 werden de Boechoutse wijnen zelfs erkend als Vlaamse landwijn.

Het assortiment omvat naast de witte auxerrois-wijnen, een rosé (gamay), een chardonnay, een cabernet en diverse rode wijnen (pinot noir). Alle wijnen worden geproduceerd volgens de regels van de biodynamische wijnbouw, zonder herbiciden of insecticiden en met een minimale impact op het milieu.

Het domein telt vier wijngaarden die verspreid liggen op het grondgebied van Boechout en deelgemeente Vremde. Er loopt een mooi fietsparcours langs de vier wijngaarden.





WINE & DINE: VERLOOP

18.00 U.

ontvangst aan Kasteel Fruithof
wandeling naar de Molen (10 min.)
rondleiding op het wijndomein Oud Conynsbergh + proeverij / aperitief
wandeling naar het Kasteel (10min)

20.00 U.

diner in Kasteel Fruithof (bij mooi weer op het terras)
4 gangen met aangepaste wijnen van Oud Conynsbergh
koffie en versnaperingen

toelichting en ondersteuning door sommelier

23.00 U.

einde



DE WIJNGAARDEN VAN
OUD CONYNSBERGH





APERITIEF

Degustatie van de wijnen in de oude molen van het wijndomein.

MENU

Gastronomisch 4-gangen menu in het kasteel met wijnpairing Oud Conynsbergh, begeleid door de huissommelier van het domein, Steve Bette.

VOORGERECHT



Gemarineerde honingtomaatjes (geëmondeerd, heel het jaar door te verkrijgen), tomatenwater, gebrande Opsy blue garnaal afgewerkt met Shiso



Wijnpairing:
Gamay 2018,
Oud Conynsbergh, Boechout, Vin Gris



Bedruiving: Gamay
Filosofie van het domein en appreciatie: Gamay is de druif uit Loire en Beaujolais. Een prachtig subtiel getinte Vin gris waarbij tijdens de persing slechts een heel kort contact was van de schillen met het sap waardoor slechts een zweem van rosé of 'pink salmon' deze wijn typeert.

TUSSENGERECHT



Gebakken Pieterman, velouté van bloemkool met gekonfijte citroen en kort gebakken bloemkool, een hint van nootmuskaat en afgewerkt met amandelolie



Wijnpairing:
Auxerois Natuur 2018,
Oud Conynsbergh, Boechout



Bedruiving: Auxerois
Filosofie van het domein en appreciatie: een natuurlijk vergiste en verbouwde Vitis Vinifera druif, nl Auxerois, familie van de Chardonnay en de Pinot Blanc. De wijn kreeg 8 maanden vatrijping in zeer subtiel gebrande Franse eiken houten vaten.

HOOFDGERECHT



Rosé gebraden wilde eend, geroosterde Edamame-boontjes, gestoofde canterellen, crème van zwarte look en kers, aardappelbereiding, crumble van geroosterde hazelnoot en jus van het karkas met een smokey toets en een kleine hint van kers



Wijnpairing:
Pinot Noir 2018,
Oud Conynsbergh, Boechout



Bedruiving: Pinot Noir
Filosofie van het domein en appreciatie: een technisch vergiste en natuurlijk verbouwde Pinot Noir wijn. Dé druif van de rode Bourgognesen, misschien wel de meest kwalitatieve blauwe druivensoort in de hele wereld. Deze wijn kreeg 8 maanden vatrijping in zeer subtiel gebrande Franse eiken houten vaten.

NAGERECHT



Bereiding rond Schone van Boskoop: tarte tatin van Schone van Boskoop met quenelle van yoghurt, tartaar van Schone van Boskoop met gel van verveine, textuur van witte chocolade en crumble van appel/venkel/citrus



Optioneel:
Grappa van het domein
Oud Conynsbergh
(onder voorbehoud van beschikbaarheid)

WINE & DINE

Voor groepen vanaf 25 personen. Prijzen op aanvraag.

Inbegrepen:

- Huur van het kasteel
- Schoonmaak en vaste onkosten van het kasteel
- Rondleiding Oud Conynsbergh + wijnproeverij
- Gastronomisch 4-gangen diner
- Drankenforfait met open bar en aangepaste wijnen Oud Conynsbergh
- Koffie en thee
- Eventmanager en professionele bediening

Optioneel:

- Sommelier
- Live muziek tijdens diner
- Fotograaf





WENST U EEN ONVERGETELIJKE INDRIJK TE MAKEN OP UW GASTEN?

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

