



World Show Gala dinner

Saturday 29/10/2022

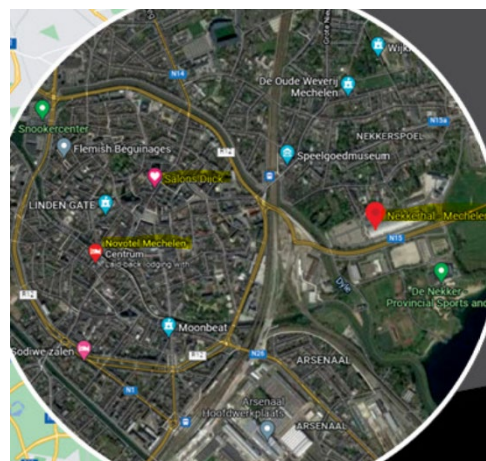
Registration : <https://forms.gle/a775SPP45Wt92EZv5>



Salons Van Dijck
Frederik de Merodestraat 33
2800 Mechelen

<https://salonsvandijck.be/>

600 m walk from Show Hotel
(Novotel Mechelen)





ENGLISH

Price per person, drinks included until 01:00 am : € 80

(Aperitif, white and red wine, draft beer, water, soft drinks and hot drinks)

20:00 - 20:30 - Aperitif

20:30 - 1:00 a.m. - Dinner, seated, buffet style

Starters

House specialty: Home-smoked salmon, slightly pickled
Princesses and friends
Baba ghanoush
Radish, burrata, vine tomato, puffed vegetables
Beans cooked and mashed

Main course

House specialty: Organic pork tomahawk from local farms
Sea bass in salt crust, small potatoes, mushrooms, onion and leek
Seasonal vegetables simmered and grilled
Vegetarian moussaka

Dessert Sweet Sensation

Specials

fudge brownies
sorry we dropped the lemon cake
cheesecake
crazy merinque

Classics

Vanilla ice cream
Carré confiture
Rice pudding with brown sugar
creme brulee
chocolate mousse
fruit of the moment
waffles or pancakes

From 1 am to 3 am – the dancing continues, but drinks are charged at the bar.



NEDERLANDS

Prijs per persoon, inclusief dranken tot 01u: € 80

(Aperitief, witte en rode huiswijn, pils, waters, softs en warme dranken)

20u00 - 20u30 - Aperio Time

20u30 - 01u00 - Diner, zittend aan tafel met buffet

Voorgerecht

Specialiteit: huisgerookte lichtgepekelde zalm in geheel gebakken

Prinsessen en vrienden

Baba ganoush

Radijs, trostomaat , burrata , gepofte groentjes

Tuinboon gekookt en in puree

Hoofdgerecht

Specialiteit: tomahawk van biologisch varkensvlees uit eigen streek

Zeebaars in zoutkorst, krieltjes, champignons, ui en prei

Traag gegaarde zomerse groentjes uit de oven

Vegetarische moussaka

Dessert Sweet Sensation

Specials

brownie fudge

sorry we dropped the lemon cake

cheesecake

crazy merinque

Classics

vanille ijs

carré confituur

witte rijstpap met abrikozensus

crème brûlée

chocomousse

fruit van het moment

wafels of pannekoeken

Van 1h tot 3h – Het dansen gaat verder, maar de drankjes zijn nu te verkrijgen aan de bar tegen betaling.



FRANCAIS

Prix par personne, boissons incluses jusqu'à 01h: € 80

(Apéritif, vin blanc et rouge de la maison, pils, eaux, softs et boissons chaudes)

20u00 - 20u30 - Apéro

20u30 - 01u00 - Diner, assis, sous forme de buffet

Entrées

Spécialité: Saumon fumé maison
Princesses et co
Baba ganoush
Radis, burrata, tomate de vignes, légumes soufflés
Fèves cuites et réduites en purée

Plat Principal

Spécialité: tomahawk de porc biologique régional
Bar cuit sur peau , petites patates au four, champignons, oignon et poireau
Légumes de saison mijotés et grillés
Moussaka végétarien

Dessert Sweet Sensation

Specials
brownie fudge
sorry we dropped the lemon cake
cheesecake
crazy merinque

Classics
Glace à la vanille
carré confiture
Riz au lait avec cassonade
crème brûlée
mousse au chocolat
fruit du moment
gaufres ou crêpes

De 01h à 3h – La fête continue, toujours en musique, mais les boissons sont payantes à l'unité (au bar).