

De opbrengst van de Dinner Dance 2009 is bestemd voor een SNOEZELDOETUIN op het Domherendomein te Zolder.

Een snoezeldoetuin is een aangepaste speeltuin voor kinderen en volwassenen met een handicap.

Hiertoe richten we ook een Truffelverkoop in. Misschien leuk als eindejaarsgeschenk voor uw privé- of zakenrelaties!? Vrijblijvend meer info: 011/53 95 78 of www.stijn.be

't Weyerke gaat ervoor. Ga je mee?

Mocht u niet kunnen deelnemen aan onze Dinner Dance dan is uw financiële bijdrage uiteraard steeds welkom.

Dank bij voorbaat!

MET DE SYMPATHIEKE STEUN VAN:



Meubelgalerie St-Jozef



't Kaasplankske
Kaas, Wijn en Relatiegeschenken

restaurant



www.traiteurwim.be



stijn 't Weyerke

Dienstencentrum voor personen met een handicap

nodigt u uit op haar

Dinner Dance



Reserveringskaart Dinner Dance 't Weyerke

Naam:

Adres:

Tel./Gsm:

E-mail:

schrijft in voor de Dinner Dance op dinsdag 10 november 2009

en betaalt voor personen.

waarvan personen het vegetarisch menu wensen.

Wij wensen aan tafel te zitten met

't Weyerke mag een betaling verwachten vanwege (naam rekeninghouder)

voor een bedrag van x 79 euro = euro

op reknr 235-0487098-73 van 't Weyerke met mededeling 'Dinner Dance'

Ik wens een boekhoudkundig bewijsstuk op naam van

Datum:

Handtekening:



Dienstencentrum voor personen met een handicap

Dinner Dance 't Weyerke

't Weyerke maakt deel uit van v.z.w. Stijn

Welkom op onze Dinner Dance

OP DINSDAG 10 NOVEMBER 2009
IN CULTUURCENTRUM MUZE
DEKENSTRAAT 40 TE HEUSDEN-ZOLDER.

Aperitief om 19 uur
Dinner om 20 uur

Voor deze Dinner Dance kunnen we rekenen op
de vrijwillige en professionele inzet van

Dhr. Bruno Dethier van restaurant "Laurus",
het team van de grootkeuken van 't Weyerke
onder leiding van Dhr. Wim Janssen,
en vele enthousiaste vrijwilligers.

Dansmuziek wordt gebracht door
Lady Bird

U kan reserveren met bijgevoegde kaart
of online via weyerkesfeesten.be
en storting van € 79 per persoon
vóór dinsdag 3 november 2009

tel. 011/53 95 78 - fax 011/53 35 24
E-mail: feesten.weyerke@stijn.be

Op aanvraag is ook een vegetarisch menu verkrijgbaar.

Menu

Aperitief met smaakmakertjes



Gemarineerde St.-Jacobsnootjes
met een taartje van Franceline aardappelen en bloemkool



Lasagne van Schotse zalm en kabeljauw
met saus van Noordzeegarnalen



Krokant gebakken zwezeriken met boskampernoelies



Sappig gebraden rug van pata negra,
saus geparfumeerd met vadouvan,
canapé van geglaceerde wintergroenten



Torentje van geitenkaas uit Chavignol met kruidenflensje



Assortiment van zoetigheden



Mokka met zoetjes en digestief

Met aangepaste wijnen