



Het Pajotterke



Nieuws uit onze kring

- Met treurnis melden wij het overlijden van Louis Blommaert, vader van Ann Blommaert en schoonvader van Kris De Vroede, onze lokaalhouders. Sommige van onze leden hebben Louis nog gekend als lokaalhouder van SVK Pajottenland.
- Onze kring gaat een uitzonderlijk jaar tegemoet wat de klassering van onze leden betreft voor het komende seizoen. Verschillende leden maken hun opwachting in een hogere reeks. Meer hierover op onze ledenvergadering van vr 18/05.
- Josef Merckx is al 20 jaar lid van onze kring en verdient als dusdanig de titel van ere-lid. Proficiat Josef !

Eindeseizoens etentje

Zal plaats hebben in het Kasteel van Huizingen op za 02 juni 2012. Het bestuur koos voor een 4h durende brunchformule – met aperitief en dranken – voor een prijs van 64€ per persoon.

Ieder lid – evenals zijn partner – kan genieten van een tussenkomst van 14€ betaald door SVK. Een combinatie van hulp op het eefestijn, kaartenverkoop en/of komen eten op ons eefestijn kan voor een lid een bijkomende korting van 20€ tot 50€ betekenen. Ieder lid wordt, per mail of via tel door de voorzitter of secretaris, persoonlijk geïnformeerd wat zijn uiteindelijke korting bedraagt.

APERITIEF:

Cava,
Fruitsap
Waters
+ 2 koude hapjes per persoon

KOUD BUFFET:

Carpaccio van tonijn
Gerookte heilbot
Huis gerookte zalm, klassieke garnituren
Cocktail van tomaat en garnalen
Gepocheerde zalm 'Belle Vue' en garnituren
Taboulé van zeevruchten met verse munt
Oesters
Rundcarpaccio, Parmezaan schilfers en basilicum
Parmaham en meloen 'Cavaillon' gemarineerd met Porto
Gerookte en gelakte eendenborst met kruiden, groenten op Thaise wijze
Mousse van gerookte kip in cannelloni van mango
Assortiment van fijne vleeswaren
Seizoensgroenten
Slaatje van tomaten – feta en basilicum met jus van tomaat



Het Pajotterke



WARM BUFFET:

Witloofsoep met grijze garnalen
Krokantje van gevogeltefilet opgevuld met boschampionns, spinazie
Filet van roodbaars met gesmolten tomaten
Scampi's op Oriëntaalse wijze
Filet van kalf met groentenboeket
Natuuraardappelen en röstis

DESSERT EN KAASBUFFET:

Assortiment van mini-desserten
Kaasbuffet met droge vruchten en noten

DRANKEN:

Aperitief: Cava, fruitsap en waters
Witte en rode wijn
Waters, frisdranken
Koffie en thee

Inschrijven kan telefonisch of schriftelijk, tot wo 23/05, bij

- onze censor, Laurent Persoons via 0494/53 81 55 - Laurent.Persoons@dexia.com
- onze voorzitter, Rudy Olivier via 0473/69 85 21 – svk.pajottenland@telenet.be

Uw persoonlijke bijdrage dient uiterlijk vr 25/05 betaald te worden op rekeningnummer 979-1681567-77.

Uitnodiging

Op **vrijdag 18 mei om 20.00u** vindt onze jaarlijkse algemene statutaire vergadering plaats.

De agenda ziet er als volgt uit :

- Opening van de voorzitter
- Laureaten reglementen kwis (Olivier Troch)
- Eindeseizoens klasseringen (Koen De Lange)
- Verkiezing van het bestuur seizoen 2012-2013
- Referee packs
- Allerlei

We hopen jullie in groten getale te mogen begroeten. Genieten van een gezellige babbel met je collega's of je vragen stellen aan de aanwezige opleiders behoort eveneens tot de mogelijkheden.

Plaats van het gebeuren: Café Dravershof, Ninoofsestwg 94, 1670 Pepingen