



DINNER  
WITH THE  
QUEEN

An aerial photograph of a rural landscape featuring a farm with a red barn and various fields. A large, white, stylized graphic is overlaid on the image, consisting of a large letter 'D' on the left and a large letter 'Q' on the right. Between them, the words 'INNER WITH THE' are written in a simple, white, sans-serif font. The 'D' and 'Q' are filled with a pattern of small white flowers. A small crown icon is positioned above the word 'INNER'.

DINNER WITH THE QUEEN



*juni - september 2024, Dentergem*

*"Een culinair avontuur waarbij het belang van de koninginbij & haar werkers centraal staan ...  
of hoe klimaatsensibilisatie ook op een uiterst positieve manier kan ervaren worden."*



***Met Dinner With The Queen brengen Michiel Van Colenberghe (Michiel Kookt) en eventplanner Gilles De Backer (Utopia Events), in samenwerking met Lode van "Kruiden Claus", een stukje Provence naar Vlaanderen ter ere van de koninginbij & haar werkers.***

# Klimaatbewustzijn met een glas wijn

De avond start met een "Save The Queen" cocktail op basis van Gin en urban honing.

**Boer Bart** zorgt dan weer voor een streepje folklore.

Hij neemt ons mee doorheen de plukweides en de geschiedenis achter zijn fruitranken.

Daarna is het tijd voor **een 'tête-à-tête' met de koninginnebij** terwijl imker Ronny een raam uit zijn bijenkast haalt, geeft hij een woordje uitleg over 'The Queen' en haar belang voor de biodiversiteit.

Vervolgens staat er **een kruidentasting** op het menu met **Lode van Kruiden Claus**.

Als laatste stop nemen de gasten plaats in een prachtige sail cloth tent in het midden van een bloemenweide.  
Klaar voor **een top 5 gangendiner van Michiel Van Colenberghe** met een unieke zonsondergang.

Per bezoeker planten we 1m2 bos aan in het Atlantische woud in Brazilië in samenwerking met Retopia.  
Retopia is een project van Arne Quinze & Go Forest (Sarah Parent)

Het mag gezegd zijn : Klimaatbewustzijn hoeft zeker niet saai te zijn, zoveel is zeker!



# Bij-levenis 2024

*Ontvangst gasten*  
*"Save The Queen" Gin cocktail*

\*

*Rondleiding tussen de fruitranken op de  
plukweide*

\*

*Bezoek aan de bijen kasten samen  
met onze imker*

\*

*Hapjes met lokaal geplukte ingrediënten*

\*

*5-gangen menu*

*Chef Michiel Van Colenberghe kookt  
live op Tepanyaki*

\*

*Nagerechtjes*

\*

*Homemade Kruidenthee geblend door  
Kruiden Claus*

*mignardises*

\*

*Assortiment wijnen in sharing op tafel*

*Aangepast biertje van  
Brouwerij Van Steenberge  
voor liefhebbers  
&  
geïnfuseerde waters*



# Menu 2024

## **Aperitief**

"Dinner with the Queen Gin & Fevertree"

## **Hapjes**

### **Zilte kruiden**

Komkommer, gerookte mayo, bergamot

### **Shiso**

Opgevuld met noordzeekrab, gekonfijte limoen,  
koolrabi

### **Klaverzuring**

Rode biet, appel, verse kaas

### **Kaapse Look**

Gerookte paling, mierikswortel, focaccia

## **Menu**

### **Griekse basilicum**

San marzano tomaat, gepekeld groenten,  
zuurdesem **Lepelblad**

BBQ prei, kapper, vinaigrette van kruiden,  
graantjesmosterd

### **Citroenverbena**

Snoekbaars, courgette, pijnboompit, selder en  
kokkels

### **Bonenkruid**

Mechelse koekoek, korst van pinda en ui, snijboon en  
jus van bonenkruid

## **Dessert**

### **Tagetes**

Vers geplukte bessen en vruchten, honingverbena,  
vlierbloesem

Homemade kruidenthee & kruidige mignardises

\*\*\*

Aangepaste kruidenmocktails & geselecteerde wijnen

**Menu 2023**



# Menu 2023

















## **Uitkoop B2B-Dinner :**

**Juni**  
**5 t.e.m. 13**  
**September**  
**9 t.e.m. 12**

### **LIVE KALENDER**

**Info & beschikbaarheden:**  
*Gilles@utopiaevents.be*

### **Prijzen**

225€ excl. BTW alles inclusief  
belevenis, aperitief, menu,  
wijnen

**aantal personen**  
min 55 - max 100

**Côté J ardin**  
Neerhoek 7  
8720 Dentergem

