



Herzlich Willkommen am 24., 25. und 26.05.2024 in Maaseik zur Internationale Marmitage des Corps Culinaire België

Liebe Kochbrüder,

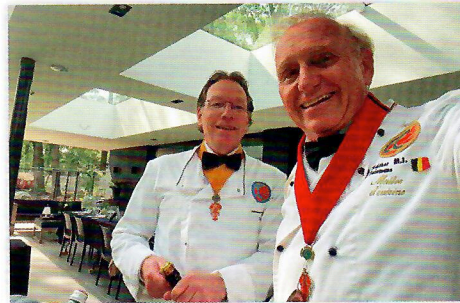
wir möchten voller Stolz mitteilen, dass wir nach 7 Jahren wieder eine Internationale Marmitage im Herzen unseres Landes organisieren: Maaseik, eine charmante Stadt, eingebettet in Limburg an der holländisch-deutschen Grenze, wird Euch und Eure Partner gerne im Mai 2024 empfangen. Wir freuen uns auf eine sicher glanzvolle Zusammenkunft gleichgesinnter Männer aus Belgien und seinen Nachbarländern, die ihre Leidenschaft zum Kochen teilen.

Der Kochclub CC Maaseik 'Les Amis du Paradis', vertreten durch ihre Chuchileiter/Chef Ton van de Goor und Sous Chef Bruno de Regge, werden uns als örtliche Gastgeber der Marmitage mit ihren kulinarischen Kreationen am Freitag und Samstag verwöhnen. Zusätzlich haben wir Top-Chefköche eingeladen: John van Leersum. Er zelebriert am Freitag im Restaurant Bienvenue, Markt, Maaseik eine Stunde seine Kunst. Während dieser Zeit sind unsere Damen eingeladen zu einer Führung durch die Gastgeberstadt Maaseik.

Am Samstag um 11:30 Uhr findet der offizielle Empfang durch Bürgermeister Johan Tollenaere und den Beigeordneten für Kulturelles im Rathaus statt. Beim Empfang werden uns einige Köstlichkeiten mit einem Glas Cava serviert,

bevor wir uns abschließend zum Gruppenfoto zusammenfinden.

Die Highlights: Diverse Workshops, Freizeit mit Spezialbieren, Diner im Hotel Van Eyck mit Tanzmusik. Die Stadtführer zeigen uns die sehr sehenswerte Altstadt von Maaseik, bekannt



geworden durch Maler Gebrüder Van Eijck, aus dem 15. und 16. Jahrhundert. Sie besitzt mehr als 300 denkmalgeschützte Gebäude. Hier werden ausserdem mehrere Weißweine und Spargel angebaut. Diese werden für Euch von Kochbrüdern zubereitet und serviert.

Über Eure Teilnahme würde ich mich sehr freuen!
Herzliche kulinarische Grüße

Walther M.J. Tielemans
President Corps Culinaire België

Anmeldung:

Die Überweisung gilt als Anmeldung. Wir haben bis 120 Teilnehmer eingeplant, so dass wir empfehlen, sich so schnell wie möglich anzumelden.

Arrangement:

Freitag, Samstag und Sonntag: 195 Euro pro Person inclusive Diner und Getränke
Nur Samstag: 120 Euro pro Person inclusive Diner und Getränke

Bezahlung:

Corps Culinaire Belgien, Kapellen
KBC BANK NV
IBAN BE9773 4008 1035 49
BIC: KREDBEBB

Bitte Eure Email-Adresse und mobile Telefonnummer im Verwendungszweck angeben.
Übernachtung: Im Teilnahmepreis nicht enthalten.
Spezialpreis 115 Euro

Empfohlene Hotels:

Hotel Van Eyck, Markt 48, 3680 Maaseik,
info@hotel-vaneyck.eu, Tel. +32 89 86 37 00

Email: Dirk Verbist, dirk@diverco.be,
+32 477 66 28 01, www.corpsculinaire.be

