THE CHEF'S TABLE



MAK'UISINE

PRIVATE DINING · CHEF'S TABLE · EVENTS

CHEF'S TABLE

Het concept.

Een gastronomische ervaring, dichter bij chef Kevin dan ooit.

Tijdens een Chef's Table-ervaring verwelkomt MAK'uisine je aan een exclusieve tafel, op een zorgvuldig geselecteerde locatie.

Neem plaats, geniet van het gezelschap en ontdek een verfijnd degustatiemenu, met zorg bereid en persoonlijk gepresenteerd door onze chef.

ZAKENDINER · TEAMBUILDING · VIERING · MOMENT ONDER VRIENDEN

ÉÉN TAFEL. ÉÉN CHEF. ÉÉN BELEVING.

CHEF'S TABLE

Praktische informatie.

LOCATIE

De Chef's Table van MAK'uisine vindt momenteel plaats bij een van onze partners in Puurs-Sint-Amands, in een professionele keuken die volledig is uitgerust voor deze gastronomische beleving.

AANTAL GASTEN

Een intieme en exclusieve ervaring voor maximaal 12 personen.

PRIVÉ- & BEDRIJFSEVENEMENTEN

Verjaardagen, vieringen, zakendiners of teambuildings: elke gelegenheid kan uitgroeien tot een unieke culinaire ervaring.

VERGADERRUIMTE

Voor professionele evenementen kan er aanvullend op de Chef's Table een vergaderruimte ter beschikking worden gesteld.

RESERVATIE

De ervaring is uitsluitend op reservatie, afhankelijk van de beschikbaarheid van de locatie en de chef.

CHEF'S TABLE

De Menu's.

DRIE CULINAIRE ERVARINGEN OM UIT TE KIEZEN.

EXPERIENCE 1
EXPLORER

€ 165 / persoon

EXPERIENCE 2
SIGNATURE

€ 185 / persoon

EXPERIENCE 3
GRAND CRU

€ 210 / persoon

INBEGREPEN DRANKEN

Plat en bruiswater · Chef's Soda · Thee · Koffie

Wijnen en aangepaste wijnarrangementen zijn verkrijgbaar tegen een meerprijs.

WIJ ZORGEN VOOR ALLES.

Locatie · Menu · Bereiding · Bediening

Alle vermelde prijzen in dit document zijn exclusief btw.

EXPERIENCE 1

EXPLORER

Ontdekkingsmenu – 8 gangen

ÉCLAT D'ORIENT
Foie gras · miso · Belgische abrikoos · brioche · sansho

BOUCHÉE DE CARACTÈRE
Arancini · kimchi

HOTATE
Sint-jakobsvrucht · bloemkool · dashi · hazelnoot

DOUCEUR UMAMI
Suprême van kip · miso · honing · sesam

BELGIË ONTMOET KOREA
Gestoofd rundvlees · gochujang · Belgisch bier · aardappel

JAPANSE FRISHEID
Yuzusorbet · komkommer

INTENSE HARMONIE
Koffie· chocolade · hazelnoot

DERNIER ÉCLAT
Citroen · meringue · Thaïse basilicum

EXPERIENCE 2

SIGNATURE

Signatuurmenu van de chef – 10 gangen

ORIGINES
Aardappel · grijze garnalen · dashi · prei

UMAMI
Gyoza · champignons · miso · se sam

THAÏ SILK
Tom kha · kokos · citroengras · champignons

SEMPLICE
Ravioli · ricotta · spinazie · salieboter

CHUNBING
Eend · porto · wortel · prei

À LA FRANÇAISE
Kabeljauw · prei · beurre blanc

SWEET HEAT
Gevogelte · gochujang · sesam · zoete aardappel

FRESCURA
Granité van gaspacho

L'APRÈS
Chocolade · speculaas · koffie

NAMASTÉ
Kokos · mango · kardemom · witte chocolade

EXPERIENCE 3

GRAND CRU

Premiummenu – 10 gangen

FRAÎCHEUR IODÉE
Oester · Sudashi · komkommer · shiso

HAMACHI
Hamachi · Belgische witloof · ponzu

UMAMI BISQUE
Crevettes grises · miso · bisque

ACCORD MARIN
Langoustine · dashi · beurre blanc

TUSSEN HAZELNOOT & YUZU
Tarbot · asperge · beurre noisette · yuzu

SOUS-BOIS
Kwartel · shiitaké · truffel · soja

BELGISCHE BODEM, AZIATISCHE TOETS
Belgische rund · knolselder · rode wijn · hoisin

DE ROMIGE VERLEIDING
Selectie van Belgische kazen · miso · appel

FRISSE PAUZE
Citroen · gember

FINALE CHOCOLATÉE
Chocolade · matcha · zwarte sesam · karamel