



**Koninklijke Vereniging van Oprustgestelde Officieren Oost-Vlaanderen  
K.V.O.O.-O.VI**

*Vereniging zonder winstoogmerk*

**Ondernemingsnummer: 413.798.634**

*Voorzitter GenMaj b.d. Marc Baelen Joannes Schinckdreef 51 - 9031 - Drongen - Tel 09-227 01 22*

*Penningmeester Pha Kol b.d. Guy Weysen - Vlaschaard 5 - 9090 Melle - Tel: 09-2304123*

*IBAN BE 29 0682 0350 0064 - BIC GK CC BE BB*

*Secretaris Kol vh Vlw SBH b.d. De Mol Guy - Emiel Claeyslaan 4 - 9050 Gent - Tel 09-329 55 13*

*e-mail: [guy.de.mol@pandora.be](mailto:guy.de.mol@pandora.be) - WEB: [www.kvoo-ovl.be](http://www.kvoo-ovl.be)*

***Vergaderingen Staf Provincie Oost-Vlaanderen, Gaspar De Craeyerstraat 2 -9000 - GENT - MGA - Cafeteria Staf Prov - gelijvloers Bloc C***

**Gent, 26 mei 2021**

Mevrouw, Beste vrienden,

Nu de Veiligheidsraad voorzien heeft dat de restaurants terug mogen openen op 9 juni voor zover de randvoorwaarden voldaan zijn, hebben de Voorzitter en de leden van het Bestuursorgaan KVOO-O.VI het genoegen u uit te nodigen op een

**Gastronomische maaltijd op 26 augustus 2021**

**Voorafgaande opmerking:**

Er zullen foto's genomen worden tijdens deze activiteit. Zij die niet wensen gefotografeerd te worden dienen dit bij het begin van de activiteit te melden aan de verantwoordelijke (Tony De Baets) of de fotograaf van dienst.

**Corona maatregelen**

**De restaurant uitbater en uw bestuur staan garant voor het strikt toepassen van de veiligheidsvoorschriften zoals opgelegd door de regering.**

- Kom niet naar de horecazaak als je ziektesymptomen vertoont.
- Zet uw mondkapje op zodra u de tafel verlaat en tijdens elke verplaatsing in het restaurant.
- Volg de instructies van het personeel en de richtlijnen die geafficheerd zijn in de horecazaak.
- Hou 1,5 meter afstand van personeel en andere klanten, uitgezonderd de personen die deel uitmaken van je gezelschap.
- Beperk uw verplaatsingen in de horecazaak. Verplaats u enkel van en naar uw tafel en de toiletten.
- Hoest of nies in je elleboog of in een papieren zakdoek die je onmiddellijk nadien weggooit in een vuilnisbak met een deksel (bv. aan de toiletten).
- Zorg voor een goede handhygiëne, en raak alleen voorwerpen aan die je nodig hebt
- Jassen en accessoires worden niet aangenomen door het personeel; de gasten moeten jassen en andere zelf weghangen op de voorziene plaats.
- Er kunnen maximum 10 personen samen aan een tafel zitten.

**Plaats: Hof Ten Bosse – Ten Bosse 14 – 9070 Heusden-Destelbergen (09/2311515)**



**Programma en timing: Zie keerzijde**

**Programma en timing:**

11.50u: Deuren open

12.00u: Receptie.



**Aperitief:**

Sprankelend aperitief vergezeld van een amuse van kleine proeverijen (+/- 1u)

Methode Champenoise Brut en fruitsap

**Voorgerecht**

**Tarbot** op de graat gebakken, mousseline van blanke boter, zeekraal, puree met gentse graanmosterd, zalvige crème van polderaardappel

**Hoofdgerecht**

Op lage temperatuur zacht gegaarde **Duroc d'olives**, geblust met balsamico, knolselder mousseline, gebakken polenta moelleux, infusie van trostomaatjes en jus van rozemarijn

**Dessert**

Verrassingsdessert van de chef Pâtissier

Mokka- en thee verwennerij

(inclusief, huiswijnen, water en andere lichte dranken)

**Prijs:** **Werkelijke kostprijs €65pp. Het bestuursorgaan heeft evenwel beslist een tussenkomst van de kas toe te staan van €10pp. Uw persoonlijke bijdrage wordt dus €55pp.** (Deze prijs geldt tot en met de koffie daarna zijn de dranken persoonlijk en onmiddellijk te betalen)

**Kledij:** Vrijetijds kledij (das niet verplicht)

**Inschrijving:** De inschrijvingen gebeuren door storting op rekening IBAN BE29 0682 0350 0064 en dit ten laatste op **18 augustus 2020** (geldt op de rekening).

Marc Baelen  
Voorzitter

"Wij vragen u kennis te willen nemen van onze Privacyverklaring die gepubliceerd werd op onze website."