

## Inschrijven

Gelieve in te schrijven per e-mail naar [info@leif.be](mailto:info@leif.be) (onderwerp: "Sterrenchefs") of telefonisch op 02 456 82 15 vóór 6 mei 2017 met vermelding van uw facturatiegegevens (naam, adres en eventueel een BTW- of ondernemingsnummer) en de naam van de aanwezigen.

Indien gewenst kan u uw voorkeur voor tafelgenoten doorgeven.

Uw inschrijving is pas definitief na betaling van de factuur.

Voor bijkomende informatie kan u terecht bij Linde Vande Castele via [info@leif.be](mailto:info@leif.be) of op het nummer 02 456 82 15.



LevensEinde InformatieForum

# Sterrenchefs

*nodigen uit om samen gastronomisch te dineren*



F. Debecker  
Eyckerhof - Bornem



P. Mariën  
Truffeltje - Dendermonde



N. Neckebroek  
Kasteel Diependael - Elewijt



P. Bogaert  
Overhamme - Aalst



J. Andries  
Chocolatier-Pâtissier  
Meerbeke



L. Demeestere  
Arenberg - Heverlee

DE OPBRENGST  
GAAT INTEGRAAL NAAR



PALLIATIEVE ZORG  
WAARDIG LEVENSEINDE

**Maandag 29 mei 2017**

Vanaf 18u30

*In aanwezigheid van o.a. John Crombez, Maggie De Block, Paul De Knop, Jean-Jacques De Gucht, Wim Distelmans, Karin Jiroflée, Manu Keirse, Marc Noppen, Caroline Pauwels, Elke Sleurs, Eddy Van Gelder, Jo Vandeurzen, Patrik Vankrunkelsven, Jef Vermassen, Marieke Vervoort.*



**KREKELHOF**  
Drie Egyptenbaan 11  
1755 GOOIK



LevensEinde InformatieForum

Maakt deel uit van

**w.e.m.m.e.l.**  
expertisecentrum 'Woordia LevensEinde'



Palliatieve zorg en beslissingen bij het levenseinde, zoals het stoppen van zinloze behandelingen, dragen bij tot een waardig levenseinde zonder vermijdbare ellende.

Almaar meer mensen willen de regie hierover zelf in handen houden en aan voorafgaande zorgplanning doen. Om goed te kunnen beslissen moet men echter over alle bestaande informatie beschikken en desgewenst ook kunnen overleggen en ondersteund worden door competente zorgverleners die door LEIF worden opgeleid.

De vzw LevensEinde InformatieForum (LEIF) draagt hiertoe bij door o.a. de LEIFkaart en het LEIFblad kosteloos aan te bieden en zorgverleners permanente vorming te geven. Om de dienstverlening van LEIF in de toekomst verder te kunnen verzekeren zijn bijkomende financiële middelen echter absoluut noodzakelijk.

Namens de raad van bestuur van LEIF zijn we méér dan vereerd dat we hiervoor opnieuw op de onbaatzuchtige inzet van 5 eminente sterrenchefs en een top chocolatier-pâtissier mogen rekenen. Alsook dank aan Frank om het Krekelhof ter beschikking te stellen.

We hopen u talrijk te mogen begroeten!

Namens de vzw LEIF,

**Wim Distelmans**  
voorzitter

**Paul Destrooper**  
penningmeester

**Tony De Bondt**  
bestuurslid

**Robert Geeraert**  
bestuurslid

## Menu

### Aperitief Martini Brut Réserve

Gerookte kip - 3 x bloemkool - spinazie - crumble van hazelnoot.

Panna cotta van garnaal - asperges - witte chocola - gepekeld groentjes.

Gerookte paling - rode biet - mierikswortel - bulgur.

Sushi van hamashi - makreel - gepofte saffraanrijst - zeealgen sla.

“Tartine Russe” van ham & kervelmousse - ganzenlever ganache - zoute kletskep.

Sint Jacobsvrucht - chorizo - piquillos primera - ansjovis.

*Noël Neckebroek - Kasteel Diependael Elewijt*

*Pol Mariën - 't Truffeltje Dendermonde*

Forel - half rauw - dashi - asperge - ei - bloemkool

*Patrick Bogaert - 't Overhamme Aalst*

*L'Esprit Couvent - Blanc - Cuvée Bent Van Looy - 2015 Bordeaux Blanc - Huis Vossen*

Polderaardappel - zeetong - langoustine - prei

*Ferdie Debecker - Eyckerhof Bornem*

*Tormaresca (Antinori) - Chardonnay - Puglia IGT 2016 - Châteaux Vini*

‘Barbarie eend, eerst op lage temperatuur gegaard en dan krokant op het vet geroosterd, met zandworteltjes, polenta en jus met honing en rozemarijn’

*Lieven Demeestere - Arenberg Heverlee*

*Barbera d'Alba Granera Alta 2012 DOC Cascina Chicco - Piemonte Italië - Best Caviar*

“Nyangbo”

*Jan Andries - Chocolatier Pâtissier Meerbeke*

Koffie en koekjes

*Brésor Koffie*

110 euro (All in apero - wijnen - Bru water - koffie)