



THE EXPERIENCE BOX

A night out... at home.



THE EXPERIENCE BOX

THE EXPERIENCE.

*Het eindejaar is dé periode van het jaar om al je medewerkers en klanten te bedanken voor hun inzet het afgelopen jaar. Vergeet een standaard kerstpakket! Combineer je personeelsfeest, nieuwjaarsdrink én eindejaarsgeschenk in **THE EXPERIENCE BOX**.*

Beleef samen met je medewerkers een onverwacht spectaculaire avond vol verrassingen, heerlijke gerechten & aangepaste dranken. Wij nemen je mee in een uniek concept waar je werknemers en klanten nog lang over zullen napraten.



FILIP CLAEYS

Filip Claeys behoort tot een generatie jonge chefs die makkelijk buiten het normale kader denkt. Zijn keuken is origineel en authentiek maar niet bepaald mainstream. Zijn restaurant De Jonkman heeft maar liefst twee michelinsternen, kreeg een Gault & Millau notering van 18/20 & Filip was chef van het jaar in 2014.



DAVID MARTIN

David Martin heeft Spaanse & Franse roots. Zijn stijl is gedurfd en getint met Japanse technieken. Hij brengt smaken van ongekeerde intensiteit in evenwicht. Met trots draagt hij zijn twee michelinsternen & de Gault Millau titel: chef van het jaar.

*Voor **THE EXPERIENCE BOX** stelde hij samen met Filip een toegankelijk menu samen met ingrediënten en gerechten die bij iedereen in de smaak vallen. David & Filip zullen iedereen gedurende de volledige avond bijstaan in de bereiding én het dressereren van de gerechten.*

THE STARLINGS

Dé ontdekking uit Liefde Voor Muziek (VTM). Tom Dice en Kato Callebaut zijn twee singer-songwriters die hun krachten bundelen, alsook hun passie voor muziek én voor elkaar. The Starlings staan voor rootsy popmuziek, met een akoestische feel en harmonieën. Songs met een wortel in melancholie, teksten die de hoogte- en dieptepunten van de liefde en het leven belichten.

*In **THE EXPERIENCE BOX** zorgen Tom & Kato voor de muzikale noot tijdens het voorgerecht. Ze brengen songs uit het tv programma aangevuld met eigen werk.*



JOOST VAN HYFTE

Ex-restauranthouder Joost Van Hyfte weet zich al een paar jaar op de kaart te zetten als culinair comedian. Ondertussen zijn we 10 jaar later en vijf volavondshows verder, en is er geen bruine kroeg of parochiezaal in Vlaanderen waar Joost niet mocht langskomen om de Bourgondische Vlaming aan het lachen te brengen met herkenbare grappen over de Horeca en aanverwante.

*In de voorstelling voor **THE EXPERIENCE BOX** geeft hij het beste van zichzelf tijdens het hoofdgerecht. Je mag er vanuitgaan dat je lachspieren niet meer bijkomen!*





GILI

Lieven Gheysen ofwel Mentalist Gili verraste vriend & vijand met zijn theatershow "Tedereen Paranormaal". Hij gebruikt zijn vijf zintuigen zo goed dat het lijkt alsof hij een zesde zintuig heeft en sloeg zowel in binnen én buitenland zijn publiek met verstomming.

In de voorstelling voor **THE EXPERIENCE BOX** weet je niet meer waar je op moet letten, Gili brengt je compleet in verwarring tijdens het dessert.



ALAIN RINCKHOUT

Op televisie werd hij als verdachte op de rooster gelegd in Witse, Code 37 en een clip van K3. Quizmaster op Ketnet, spook op Vtm, raadgever van de koning op Vtmkazoom of uitvinder op Studio 100 Tv zijn enkele pijlers uit zijn koker. Zijn liefde voor improvisatie kent geen grenzen en wordt dagelijks bedreven in voorstellingen met als thema: artificiële intelligentie, communicatie, burn-out, rouw, dementie en warme zorg.

Voor **THE EXPERIENCE BOX** is Alain de gastheer van dienst. Samen met Hanne presenteert hij de volledige show en zorgt ervoor dat de avond vlot verloopt.

HANNE TROONBEECKX

Als presentatrice kwam Hanne al enkele keren op het grote scherm voor: The Block, Huis op Stelten, De Brekers,... Maar tegenwoordig kom je haar tegen op de kookzender Njam! Of misschien zag je haar al acteren in de musical "The Sound of Music"?

*Voor **THE EXPERIENCE BOX** is Hanne de gastvrouw van dienst. Samen met Alain presenteert ze de volledige show en zorgt ervoor dat de avond vlot verloopt.*



pomegranate
& basil



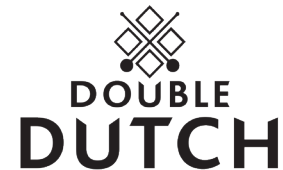
cucumber &
watermelon



cranberry
& ginger
tonic water

bloody mary
soda

cucumber
margarita
with chili



The perfect twin for your spirit

We are committed to supplying our customers with the most refined and highest quality ingredients, which is why we experimented extensively with the method of taste pairing. The idea is based upon the fact that ingredients combine well when they share key flavour components.

IMAGINE

BEZORGING

Stel je voor er wordt gebeld aan de deur. Je doet open en ziet aan de deur een middelgrote doos staan. Op de doos staat "THE EXPERIENCE BOX" met de boodschap: "Enkel te openen na 17u in het bijzijn van je diner partner."

OPENEN

Rond 19u30, eindelijk rust. Nu kan je de Experience Box openen samen met je partner.

Bij het openen van de doos ligt de handleiding bovenaan. De handleiding is heel eenvoudig en legt visueel uit hoe de box werkt. Met een unieke login code log je in op www.theexperiencebox.com, zo kan je genieten van de full experience.

KLAARZETTEN

Via de link komen ze terecht op de film waarin de gastheer van de avond, Alain, hen verwelkomt. Hij legt hen op een luchtige en sympathieke manier uit wat ze doorheen deze avond mogen verwachten. Hij geeft wat tips om het gezellig te maken en om de juiste setting te creëren. Hij toont wat je met de decoratie uit "THE EXPERIENCE BOX" kan doen om de tafel te dekken. Alain geeft nog een paar tips om de sfeer helemaal te zetten: smartphone uitzetten en als je kinderen hebt, mag je die ook uit zetten.

APERITIEF

Alain legt uit dat het tijd is om te ontspannen met een uniek aperitief, de Double Dutch Gin Tonic. Om helemaal los te komen geeft hij enkele grappige tips om het ijs te breken. Bijvoorbeeld 'andere onderwerpen om over te praten dan werk, politiek of corona'. Alain hoeft de avond niet alleen door te brengen en wordt verrast met een bezoek door Hanne Troonbeeckx. Na het apéritief bereidt Alain jullie mentaal voor op een 4-sterren voorgerecht.

VOORGERECHT

Het is niet zo maar een voorgerecht. Als 2 Michelin chefs met 2 sterren, Filip Claeys en David Martin, samen een uniek menu samenstellen dan hoort daar steevast een goed verhaal bij. De chefs geven inzicht in hoe het voorgerecht tot stand kwam. Bij het voorgerecht hoort natuurlijk een aangepaste wijn. Hanne Troonbeeckx is van vele markten thuis en jawel ze geeft als wijnkenner een goede achtergrond bij de keuze van de wijnen.

Met andere woorden het is alsof Alain en Hanne bij jou thuis mee aan tafel zitten en voor een gezellige, luchtige sfeer zorgen. Je kan thuis meegenieten van de muzikale ondersteuning door The Starlings.

HOOFDGERECHT

Na het voorgerecht volgt logischerwijs het hoofdgerecht en jawel ook hier geven onze 2-sterrenchefs het verhaal achter het hoofdgerecht mee. Ze leggen je eveneens uit hoe je het helemaal perfect serveert. Hanne gaat op haar elan verder en blijft Alain wegblazen met haar wijnkennis.

Tijdens het 2x2 sterren hoofdgerecht is er een speciale gast, niemand minder dan de culinaire comedian Joost Van Hyfte. Hij zorgt voor de nodige anecdotes, leute en gezelligheid tijdens het hoofdgerecht. Daarnaast kan je genieten van de muzikale ondersteuning van The Starlings of andere meer hilarische opties zoals "de gênante stilte met Alain".

DESSERT

Na het hoofdgerecht is het tijd om te starten met de voorbereidingen van het dessert. Onze 2-sterrenchefs vertellen het verhaal achter het dessert. Zij geven aan hoe je alles in gereedheid moet brengen voor de perfecte dessert-ervaring.

Tijdens het dessert komt er opnieuw een gast, nu is Gili, de mentalist, aan de beurt. Gili neemt je mee in zijn wondere wereld van buitengewone mentale vaardigheden. De dingen zijn niet zoals je denkt dat ze zijn...

NAGENIETEN

Dan rest er enkel nog het nagenieten. In "THE EXPERIENCE BOX" hebben onze sterrenchefs nog koekjes en versnaperingen voorzien voor bij de koffie.

Tot slot neemt Alain nog professioneel afscheid weliswaar op een luchtige manier.

OPRUIM

Dan rest er nog de opkuis. Maar die is pas voor de dag erna. In dit filmpje neemt Alain hen mee door het afruimen en toont hij wat je achteraf nog allemaal met de doos kan doen.

MENU

Mousse van Ardense Ham

Mousse van Gerookte hondshaai uit de Noordzee

Lavas creme / gemarineerde groenten

~

Zeebaars

gevulde paprika paella / aligot van maïs / gegrilde kool

~

Gegrilde griet uit de Noordzee

cannelloni van gekonfijte venkel en spinazie / dragon saus

~

Romige chocolade

met pinda's / Japanse cheesecake en sesam

~

Versnaperingen voor bij de koffie

SELECTIE VAN DE SOMMELIER

Aperitief

Gin met Double Dutch tonic

Aangepaste rode wijn (37,5cl)

Aangepaste witte wijn (37,5cl)

We houden graag rekening met allergenen en voedingswijzen zoals vegetarisme etc. Hiervoor voorzien we een aangepaste variant.

OUR BOXES

The Full Experience

- Een "quatre mains" 4-gangenmenu door Filip Claeys & David Martin.
- Een apéritief & aangepaste wijnen geslecteerd door onze sommelier.
- Toegang tot de online **EXPERIENCE SHOW** & de digital chef.
- Aangepaste tafeldecoratie

€225,00 / 2p excl. btw

The Food Experience

- Een "quatre mains" 4-gangenmenu door Filip Claeys & David Martin.
- Een apéritief & aangepaste wijnen geslecteerd door onze sommelier.
- Toegang tot de de digital chef.
- Aangepaste tafeldecoratie

€195,00 / 2p excl. btw

The Foodbox

- Een "quatre mains" 4-gangenmenu door Filip Claeys & David Martin.
- Toegang tot de de digital chef.

€160,00 / 2p excl. btw

The Aperobox

- Tapas & gin met Double Dutch tonic voor 2

€90,00 / 2p excl. btw



THE FULL EXPERIENCE

Wat mag je verwachten:

- Een "quatre mains" 4-gangenmenu door Filip Claeys & David Martin.
- Een apéritief & aangepaste wijnen geselecteerd door onze sommelier.
- Toegang tot de online **EXPERIENCE SHOW** & de digital chef.
- Aangepaste tafeldecoratie

Prijs vanaf € 225,00 / 2p excl btw.

Extra opties

Een uitnodiging in de vorm van een persoonlijke videoboodschap.	+ € 750,00 excl btw
Gepersonaliseerde registratiepagina	+ € 850,00 excl btw
Save the date mailing	+ € 350,00 excl btw
Full-option tafelmaterialen: borden, bestek & glaswerk (prijs per box)	+ € 85,00 excl btw
Gepersonaliseerde box: bedrijfslogo op de doos & het menukaartje	Prijs op aanvraag
Live show	Prijs op aanvraag

THE FOOD EXPERIENCE

Wat mag je verwachten:

Een kopie van de full experience box maar zonder toegang tot de online **EXPERIENCE SHOW** maar met toegang tot de digital chef.

- Een "quatre mains" 4-gangenmenu door Filip Claeys & David Martin
- Een apéritief & aangepaste wijnen geselecteerd door onze sommelier.
- Aangepaste tafeldecoratie

Prijs vanaf € 195,00 / 2p excl btw

Extra opties

Een uitnodiging in de vorm van een persoonlijke videoboodschap.

Gepersonaliseerde registratiepagina

Save the date mailing

Full-option tafelmateriaal: borden, bestek & glaswerk (prijs per box)

Gepersonaliseerde box: bedrijfslogo op de doos & het menukaartje

Live show

+ € 750,00 excl btw

+ € 850,00 excl btw

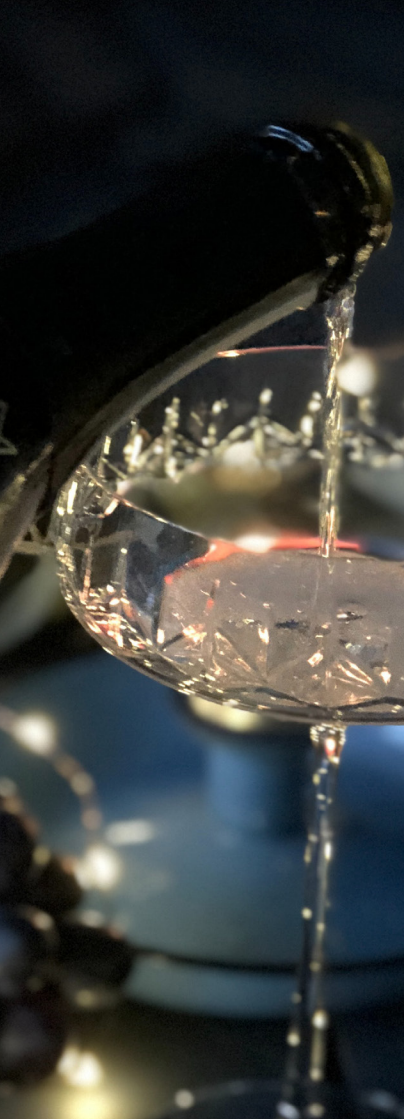
+ € 350,00 excl btw

+ € 85,00 excl btw

Prijs op aanvraag

Prijs op aanvraag





THE FOODBOX

Wat mag je verwachten:

- Een "quatre mains" 4-gangenmenu door Filip Claeys & David Martin
- Toegang tot de digital chef.

Prijs vanaf € 160,00 / 2p excl btw.

Extra opties

Een uitnodiging in de vorm van een persoonlijke videoboodschap.

+ € 750,00 excl btw

Gepersonaliseerde registratiepagina

+ € 850,00 excl btw

Save the date mailing

+ € 350,00 excl btw

Full-option tafelmateriaal: borden, bestek & glaswerk (prijs per box)

+ € 85,00 excl btw

Gepersonaliseerde box: bedrijfslogo op de doos & het menukaartje

Prijs op aanvraag

Live show

Prijs op aanvraag



THE APEROBOX

Wat mag je verwachten:

- *Gin & Tonic*
- *Tapas selectie*

Crème Mexican
Homemade taco

Zuurdesem
Luchtige hazelnootboter, bloemkool
& Spaanse Charcuterie

Chilboust van Grano Pando
Kruidenbiscuit

Tartaar van rund
Artisjok, peterselie & aardappelkrokant

Kreeft
Hand gerolde couscous, piment,
vinaigraite van karnemelk

Buikspek
Crumble van ui & hazelnoot

Prijs vanaf € 90,00 / 2p excl btw.

Extra opties

Een uitnodiging in de vorm van een persoonlijke videoboodschap.

+ € 750,00 excl btw

Save the date mailing

+ € 350,00 excl btw

Gepersonaliseerde box: bedrijfslogo op de doos & het menukaartje

Prijs op aanvraag

MEERTALIG PUBLIEK?

Franstalige collega's? De dinnershow is volledig tweetalig FR/NL!

Volledige ondertiteling in het Engels is eveneens mogelijk. Enkel het cabaretierblok vervangen we door een alternatief.



CONTACT

*Schoebroekstraat 38
3583 Paal*

www.theexperiencebox.be

*ikwileen@theexperiencebox.be
011 22 16 48*