

# CLAUDIA FEEST IN KLEUR

*12 originele  
tafels en menu's*

# CLAUDIA FEEST IN KLEUR

*12 originele  
tafels en menu's*

**Claudia Allemeersch**  
Fotografie Heikki Verdurme

**LANNOO**

# INHOUDSTAFEL

<b>VOORWOORD</b> .....	6	<b>Frozen</b> .....	63	<b>Red Sunset</b> .....	123
<b>INLEIDING: KLEUR EN LICHT</b> .....	7	Tafeldecoratie .....	64	Tafeldecoratie .....	124
<b>VOORBEREIDING</b> .....	8	Bloemen invriezen .....	66	Recepten .....	126
Een reden en een thema! .....	8	Recepten .....	70	Gin Tasting .....	128
Who's on the list .....	9	<b>Violette Surprise</b> .....	75	Mijn achtergrond als bloemist .....	130
Locatie, locatie, locatie .....	10	Tafeldecoratie .....	77	<b>Azur</b> .....	133
De uitnodiging .....	11	Recepten .....	79	Tafeldecoratie .....	134
Decoratie .....	12	<b>Babyshower</b> .....	83	Recepten .....	140
Food & drinks .....	14	Tafeldecoratie .....	84	<b>Cosy in coral</b> .....	145
Muziek .....	16	Specialist: De laurier .....	92	Tafeldecoratie .....	146
<b>CHECKLIST</b> .....	17	Recepten .....	94	Recept .....	148
<b>50 Shades of blue</b> .....	21	<b>ONTVANGEN EN SERVEREN IN STIJL</b> .....	98	Specialist: de kaasmeesteres .....	152
Tafelschikking .....	22	Plaatsen .....	98	<b>Bohemian Chic</b> .....	155
Bloemstuk .....	24	Opdienen .....	99	Tafeldecoratie .....	156
Specialist: de theesommelier .....	26	Bediening .....	99	Een geslaagd buitenfeest .....	160
Recepten .....	31	Wijn aan tafel .....	101	Recepten .....	162
<b>Natural woodlook</b> .....	35	Afruimen .....	101	<b>BEDANKING</b> .....	171
Tafelschikking .....	36	Interactie .....	102	<b>PARTNERS</b> .....	173
Recepten .....	39	Vlees snijden .....	102		
<b>White fairy tale</b> .....	43	<b>Venetian emerald</b> .....	105		
Kransje stap voor stap .....	44	Tafeldecoratie & tips .....	106		
Tafeldecoratie .....	46	Gepersonaliseerde uitnodigingen .....	110		
Recepten .....	48	<b>Pink Promises</b> .....	115		
De decoratiespecialist .....	54	Tafeldecoratie .....	116		
<b>TAFELETIQUETTE</b> .....	56	Recepten .....	118		
In het algemeen .....	56				
Het tafellinnen .....	58				
Het servies .....	59				
De tafeldecoratie .....	61				

*You're  
Invited!*

# VOORWOORD

*'The most important thing  
is to enjoy yourself,  
and have a good time.'*

Het zonovergoten terras in de tuin was de uitgelezen plaats om nog rustig van een glaasje wijn te genieten vooraleer mijn gasten zouden aankomen. Terwijl ik mijn gedachten nog eens over de voorbije dag liet dwalen, werd ik me er opeens heel sterk van bewust dat ik hem volledig ingevuld had met activiteiten die ik altijd al graag deed en nog steeds graag doe. De tafel was mooi gedekt, ik had me helemaal uitgeleefd in de decoratie en ik keek er enorm naar uit om voor mijn gasten te koken en ze in de watten te leggen.

De stukjes van de puzzel vielen in elkaar: koken, bloemschikken, de tafel decoreren, gasten ontvangen ... Mijn persoonlijke en beroepsmatige interesse in elk van die facetten op zich heeft me op verschillende tijdstippen in mijn leven gevormd tot waar ik nu op creatief vlak voor sta. Die ene dag had dus het beste van 'al mijn werelden' in zich verenigd. Geen wonder dus dat ik me zo goed voelde!

Op dat eigenste moment in de tuin, is het idee voor dit boek ontstaan. Omdat de focus evenzeer op de decoratie als op de gerechten zou liggen realiseerde ik me ook meteen dat ik me aan een avontuur zou wagen dat onmogelijk te realiseren viel zonder een partner en specialist ter zake. Meer nog, gezien de grote verscheidenheid aan stijlen die ik aan bod wou laten komen, lagen de eisen meteen hoog.

Mijn geluk kon dus niet op toen J-line bereid was om mee te werken aan dit boek en om het actief vorm te helpen geven. Hun inbreng is zowel op praktisch als creatief vlak van een onschatbare waarde gebleken. De trendy collecties en de tips van hun specialisten vormden een ware bron aan ideeën. Voor wie de laatste trends volgt en betaalbare, kwalitatieve materialen zoekt is J-line zonder meer een echte aanrader. Van puur en eenvoudig wit naar multicolor, voor elk concept vond ik meteen de gepaste decoratie.

Dit boek ligt me nauw aan het hart. Het is een blauwdruk van mijn visie op het ontvangen van gasten die mee vorm kreeg dankzij J-line. Ik hoop vooral dat het totaalplaatje voldoende inspiratie biedt om van de kostbare momenten met jullie dierbaren een fantastisch feest te maken.

*Claudia Allemeersch*



# VOORBEREIDING

*een geslaagd feest: het geheel is meer dan de som van de onderdelen!*

Feesten zijn er in alle kleuren en maten. Terwijl het voor de ene een feest op zich kan zijn om met de voorbereidingen aan te vangen, voelen anderen zich wat verloren omdat ze helemaal niet weten waar te beginnen. Er moeten dan ook zoveel keuzes worden gemaakt: wie wordt gevraagd, kies ik een thema, welke locatie is geschikt, wie zorgt voor de catering en wie voor de muziek?

Een feest of diner organiseren lijkt inderdaad soms wat overweldigend als je het niet gewoon bent om alles zelf in handen te nemen. Toch kan ik het iedereen warm aanbevelen, want je haalt er ontzettend veel voldoening uit.

Er hangt natuurlijk ook wel wat planning aan vast, maar zodra je het thema gekozen hebt, volgt de rest vanzelf. Het is vooral belangrijk dat het plaatje klopt. Daarvoor hoeven er trouwens niet altijd toeters en bellen uit de kast gehaald te worden: een memorabel feestje heeft vooral een persoonlijk en origineel karakter. En waar je ook voor kiest... als je moeite doet, zullen je gasten dit zeker weten te waarderen.

In dit boek vind je alvast inspiratie voor het dekken van thematafels, aangevuld met algemene tips en suggesties voor de culinaire invulling van je themafeest. Maar voor je daaraan toe bent, moet de praktische kant geregeld worden. Hiervoor zet ik alvast een paar zaken op een rijtje.

## EEN REDEN EN EEN THEMA!

Eender welke reden voor een feestje is sowieso een goede reden. Als je bepaald hebt voor welke gelegenheid je iets organiseert, kun je een lijstje maken met thema's die hierbij aansluiten. De rest is eenvoudig: zodra je uiteindelijke keuze vaststaat, kun je verder! Zoek naar originele ideeën in boeken en op het internet en maak eventueel een *moodbook* met foto's die je aanspreken. Of laat je gewoon leiden door een thema uit dit boek!

***Ik houd ervan om gasten te ontvangen. Voor mij zijn alle redenen om te feesten dus sowieso goed!***



## FOOD & DRINKS

Bij een formeel feest zullen je gasten vooral verwachten dat ze aan tafel kunnen plaatsnemen. Een andere formule is een buffet, waarbij al zittend of aan statafels gegeten kan worden. Momenteel zijn walking dinners en fingerfood dinners een regelrechte hype. Ze zijn wat informeler en bij deze formules kun je meestal wat creatiever uit de hoek komen.

Voor de keuze van het menu zelf laat je je gewoon inspireren door het thema en door de leeftijd van de gasten en je budget. Vergeet ook niet om rekening te houden met allergieën. Het is helemaal niet fijn om ergens te gast te zijn en het ene lekkere hapje na het andere aan je te moeten laten voorbijgaan omdat je een bepaalde intolerantie hebt. Schaaldieren zijn hier een goed voorbeeld van: zorg dus dat je, ook bij een thema waarin zeevruchten de hoofdrol spelen, in voldoende alternatieven voorziet. Hetzelfde geldt voor de drank: bij een gin- of champagneparty zal deze drank uiteraard de hoofdrol spelen, maar denk ruimer, zodat niemand zich tekortgedaan zal voelen.

### *originele formules:*

#### **FOOD & DRINK MOBILES:**

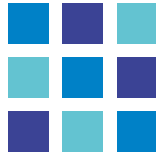
Een regelrechte hype, en eentje waar ik wel van houd: de food truck of drink truck. Dat kan zowel een tot ginbar omgetoverde oude Citroën zijn, als een originele champagne- en oesterbar die enkel tijdens het aperitief aanwezig is. Er zijn momenteel zoveel gespecialiseerde alternatieven beschikbaar (ham, oesters, koffie, ijs, makarons), dat er steevast wel een idee is dat bij je thema aansluit.

#### **VINDINGRIJKE BEDIENING:**

De traditionele ijscokar heeft natuurlijk nog niet aan charme ingeboet, maar er zijn momenteel tal van alternatieven waarbij een persoonlijke toets vooropstaat. Wat dacht je bijvoorbeeld van een oesterman of -vrouw die – voorzien van een speciale gordel met een oestermand en eentje voor de schelpen – bij jou aan tafel je verse oesters komt openen en bereiden? Of, verder bouwend op hetzelfde principe, iemand die je makarons serveert waarbij je ter plekke de vulling kunt kiezen?







# 50 SHADES OF BLUE

---

*Tea time* onder vriendinnen op een herfstnamiddag. Dit is het perfecte moment om samen even tot rust te komen terwijl de theesommelier je laat kennismaken met een scala aan fascinerende smaken, geuren en tradities. Blauw, in al zijn nuances, sluit nauw aan bij dit thema. Het is een harmonieuze en vooral verrassend veelzijdige natuurkleur die rust uitstraalt. Wat mij betreft de juiste keuze voor een echt zenmoment.





# TAFELSCHIKKING

---

Naast enkele zoete zondes presenteer je ook gezonde 'blauwe' hapjes zoals bosbessen, braambessen en druiven. Serveer het fruit los in kleine schaalpjes. Op deze manier is het heel uitnodigend om ervan te snoepen!

*tips:*

In de *finger bowls* met limoen zorgen lichtblauwe hortensiablaadjes voor een extra zweempje blauw... (1)

—  
Blauw laat zich in al zijn nuances perfect combineren tot een harmonieus geheel. (2)







## BLOEMSTUK *stap voor stap*

### **BENODIGDHEDEN (1)**

- 1 hortensia
- 2 aspidistrabladeren
- 3 parelprikkertjes
- 1 blokje oasis (10 x 10 cm)

### **STAPPENPLAN**

Verwijder de verpakking aan de bovenkant van het blokje oasis. Leg het omgekeerd in een kom met water. Duw het niet onder water, het blokje wordt vanzelf verzadigd. (2)

Steek de steel van een aspidistrablاد in de oasis en wikkel het blad rond het blokje. Zet het topje vast met een speldje. (3)

Doe hetzelfde met het tweede blad.

Pluk de bloemen van de hortensia. Steek ze een voor een op de oasis, tot je een mooi gevuld bloemstukje krijgt. (4)

# CHOCOLADETAARTJES

*met gouden topping* Recept van Tom Cloet

**INGREDIËNTEN** (8 taartjes met een diameter van 10 cm)

<b>Voor het briseerdeeg:</b>	<b>En verder:</b>	3 eieren
125 g boter	120 g koude boter	enkele eetbare
1 ei	6 dl room	rozenblaadjes voor de
250 g bloem	3 dl melk	garnituur
25 g water	600 g pure chocolade	

## WERKWIJZE

### **Het deeg:**

Klop de zachte boter met het ei op in de keukenmachine. Voeg de gezeefde bloem en het water erbij en meng het geheel tot een deeg. Rol het deeg uit en bekleed er de individuele taartvormpjes mee. Leg hier eerst bakpapier in met enkele bakbonen erop en bak de bodempjes gedurende 15 minuten in een oven van 150 °C.

Verdeel de koude boter in kleine blokjes. Kook de room en de melk samen op. Roer de chocolade en de boter beetje bij beetje onder het room-melkmengsel. Laat dit gedurende 15 minuten afkoelen. Roer er de eieren door en giet dit op de afgekoelde basis in de vormpjes. Laat de taartjes afkoelen en garneer ze met de rozenblaadjes.



# MADELEINES *met honing* Recept van Tom Cloet

**INGREDIËNTEN** (24 stuks)

<b>Voor de ruban (lint):</b>	<b>En verder:</b>
8 eieren	320 g bloem
300 g suiker	10 g bakpoeder
40 g bruine suiker	320 g boter
1 snufje zout	40 g honing

## WERKWIJZE

**Maak de ruban:** klop de eieren met de suiker, de bruine suiker en het zout in de keukenmachine tot een ruban (lint).

Zeef de bloem. Spatel ze samen met het bakpoeder voorzichtig onder de ruban. Smelt de boter. Voeg ze toe aan het mengsel, samen met de honing. Verdeel het deeg over de ingevette madeleinevormpjes en bak ze gedurende 12 minuten af op 180 °C.





## NOTENTAARTJE

**INGREDIËNTEN** (taartje met een diameter van 20 cm – 4 personen)

150 g gepelde noten naar keuze (mix van walnoten, pecannoten, hazelnoten enz.)	6 1/2 eetlepels olijfolie
50 g amandelmeel	3 eieren
100 g suiker	35 g bloem
1 snufje zout	blauwe bessen en poedersuiker voor de afwerking

### WERKWIJZE

Verwarm de oven voor op 175 °C. Neem een pan en rooster de noten hierin tot ze lichtjes gekleurd zijn. Giet ze op een plank en hak ze fijn met een mes. Meng het amandelmeel met de suiker en het zout. Voeg de olijfolie toe. Doe er vervolgens de eieren een voor een en al kloppend bij. Klop het geheel verder op tot een luchtig beslag. Zeef de bloem, voeg die bij het beslag en spatel voorzichtig verder tot je een glad geheel krijgt. Voeg er tot slot de fijngehakte noten aan toe. Vet de bakvorm in met olijfolie en schep er het beslag in. Bak de taart gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven. Prik met een mesje in het midden van de taart om de gaarheid te controleren. Als er niets blijft kleven aan het mes en het mespuntje heet is, is de taart doorbakken. Haal de taart uit de vorm, werk ze af met de blauwe bessen en poedersuiker en serveer meteen.

#### tips:

Het beslag kun je ook de dag vooraf maken. Bewaar het in de koelkast en bak het taartje net voordat je het opdient. Lauw smaakt het nog beter!

## KOUD GESERVEERDE ASPERGES met oregano en kaviaar

**INGREDIËNTEN** (12 amusebordjes)

#### Voor de zelfgemaakte oregano-olie:

6 takjes verse oregano  
1 teentje knoflook  
4 peperbolletjes  
300 ml neutrale olie (bv. lichte olijfolie, zonnebloemolie of druivenpitolie)  
1 limoen

#### Voor het gerechtje:

12 witte asperges  
1/4 citroen  
1 mespuntje boter  
zout  
extra oreganotakjes voor de afwerking  
30 g kaviaar (eventueel te vervangen door lompeitjes of avruga)

### WERKWIJZE

**De olie:** neem een bokaal of een fles bij de hand. Was de verse oregano, pel de knoflook en doe dit samen met de peperbolletjes in de fles. Giet er de olie bij. Snijd twee plakjes van de limoen en voeg ze toe. Laat deze olie minstens zeven dagen trekken voor je ze gebruikt.

**Het gerechtje:** schil de asperges en kraak het uiteinde af. Kook ze samen met het citroenpartje en de boter in ruim gezouten water tot ze beetbaar zijn (4 minuten). Giet ze af en versnijdt ze in schuine plakjes.

Pluk de blaadjes van de oreganotakjes. Open de kaviaardoosjes. Verdeel de asperges over de bordjes. Besprenkel ze met de oregano-olie. Garneer met de oreganoblaadjes en werk af met een lepeltje kaviaar.

#### tips:

Kies altijd voor verse oregano, zodat de fijne smaak en geur optimaal afgegeven worden aan de olie. De limoenschijfjes zorgen voor een verfrissend effect. Knoflook en peper maken het pittig.

De kruidenolie wordt hier zuiver gebruikt, maar kan ook als basis dienen voor een lekkere mayonaise.

Maak een paar extra bokaaltjes van deze olie: je kunt er gegarandeerd iemand blij mee maken!



# TARTAAR VAN TONIJN

## met sesamzaadjes en appel

### INGREDIËNTEN (4 personen)

125 g verse tonijn	1 appel (granny smith)
1 theelepel olijfolie	sap van 1/2 citroen
1 theelepel sesamolie	1/2 koffielepel sesamzaadjes
1 theelepel limoensap + de rasp van	4 takjes kervel
1 limoen	fleur de sel
peper en zout	

### WERKWIJZE

Versnijd de tonijn tot tartaar. Meng er de olijfolie, sesamolie en het limoensap onder. Kruid met peper en zout.

Draai mooie sliertjes van de appel met een Japanse mandoline (alternatief: gebruik een dunschiller of snijd de appel in mooie blokjes). Besprenkel de appel met het citroensap om verkleuring tegen te gaan.

Verdeel de tonijntartaar over de schaalpjes, schik de appelsliertjes erbij en garneer met sesamzaadjes en kervel. Werk af met wat fleur de sel en limoenrasp.



# GEROOKTE KIP met krab en zure room

### INGREDIËNTEN (8 crackers)

100 g gerookte kip  
40 g Chatka® krabvlees (krab in blik van goede kwaliteit)  
peper en zout  
1 bosje bieslook  
1 sjalot  
1 eetlepel mayonaise  
1 eetlepel zure room  
sap van 1 limoen  
Thaise crackers of kant-en-klare kroepoek  
1/2 komkommer  
eetbare bloemetjes als garnituur

### WERKWIJZE

Snijd de kip in brunoise. Meng dit met het krabvlees en kruid met peper en zout.

Hak de bieslook fijn (houd een paar stengeltjes apart voor de garnituur) en voeg dit bij het mengsel samen met de sjalot, de mayonaise en de zure room. Meng alles opnieuw goed door elkaar en besprenkel met wat limoensap. Schep telkens een lepel van dit mengsel op de Thaise crackers.

Snijd de komkommer (met de pel) in brunoise en gebruik deze samen met nog wat bieslook en de eetbare bloemetjes als garnituur.



# TAFELETIQUETTE

*De tafel dekken volgens de regels van de kunst,  
hoe moet dat nu precies?*

---

Door de eeuwen heen werden tal van boeken geschreven over etiquette. Daarin wordt tot in de puntjes omschreven hoe je jezelf moet gedragen als je uit eten gaat en hoe je een tafel moet dekken. Het extreem formele kantje laat ik graag achterwege omdat ik niet wil dat mijn gasten zich ongemakkelijk voelen. Er zijn echter enkele gouden basisregels die ik heel belangrijk vind en waartegen je me nooit zult zien zondigen.

***Volgens mij bestaat de echte kunst erin om de tafel volgens de etiquette te dekken zonder dat het opvalt. Op die manier worden je gasten perfect ontvangen terwijl ze zich toch comfortabel blijven voelen.***

Eigenlijk komt het er vooral op neer dat ik meestal voor een goede mix van formele en informele elementen kies.

## IN HET ALGEMEEN

De standaardbreedte van een rechthoekige tafel is 90 centimeter. Als je voor een andere breedte kiest, ga dan niet té breed, want het is niet gezellig om ver uit elkaar te zitten en het bemoeilijkt de conversatie met de tafelgenoot die recht voor je zit.

Ronde tafels nemen meer ruimte in dan rechthoekige tafels. Het voordeel is wel dat je flexibeler bent qua aantal zitplaatsen. Ook hier geldt: neem geen tafels met een te grote diameter.

Om te bepalen of er voldoende ruimte is aan de tafel volgens het aantal gasten, of hoeveel tafels er gehuurd moeten worden: reken 70 centimeter per gast. Het absolute minimum is 60 centimeter.

Misschien trap ik nu wel een open deur in, maar het spreekt voor zich dat alle materialen die op de tafel komen, nog eens extra nagekeken worden en het servies extra opgeblonken wordt.

Kies voor een neutrale basiskleur – wit, ivoor, zandkleur, lichtgrijsbruin – voor je tafellaken. Daarna kun je gaan spelen met andere kleuren die er goed bij aansluiten in de decoratie, servetten en theelichtjes. Er is één gulden regel: combineer nooit meer dan drie verschillende kleuren.



## **www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

<b>Recepten en teksten</b>	Claudia Allemeersch
<b>Redactie</b>	Angélique Vindevogel
<b>Fotografie</b>	Heikki Verdurme
<b>Grafische vormgeving</b>	www.bad.be

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:  
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015  
D/2015/45/437 – NUR 440  
ISBN: 978 94 014 2811 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.