

# CULIAIR®



# Luchtballon Restaurant

Meesterkok Angélique Schmeinck • [www.culiair.nl](http://www.culiair.nl) • [info@culiair.nl](mailto:info@culiair.nl)

## CULIAIR®

Haute cuisine...

hoog boven in de lucht.

**Een once-in-a-lifetime experience  
in het enige Luchtballon  
Restaurant ter wereld...**

### De luchtballon als hete luchtoven

Het idee om een diner te bereiden met de hetelucht uit een luchtballon is ontwikkeld door meesterkok Angélique Schmeinck. Is die warmte in de ballon dan heet genoeg om mee te koken? Jazeker, het kan in de ballon zomaar rond de 80 tot 100 graden Celsius zijn en dat betekent in keukentermen dat de gerechten op 'lage' temperatuur langzaam kunnen garen. De ideale techniek om aroma's te laten ontwikkelen en sappen in vis of vlees te behouden.

Via ingenieuze katrolconstructies worden de gerechten in speciaal ontwikkelde ovenmanden naar de nok van de ballon getransporteerd. Na het garen, worden kreeft, zeebaars of parelhoen naar de speciaal ingerichte keuken getakeld en krijgen ze ter plekke een live cooking eindbereiding met knapperige groenten en een heerlijke saus.

### Proeven & Genieten

In het weiland waar de ballon de lucht ingaat, wordt u ontvangen met een feestelijke cocktail en een kleine proeverij. Ondertussen wordt de ballon opgebouwd en de keuken ingericht. En dan kan het avontuur op grote hoogte beginnen!

Een visje heeft maar weinig tijd nodig om gaar te worden. Na twintig minuten varen wordt het eerste gerecht al gepresenteerd. Wat dacht u van zacht gegaarde zeebaars met groene asperges en bouillabaisseaus, kreeft met gekonfijte tomaatjes en limoen-vinaigrette of een gevulde parelhoen met paddenstoelen? Uiteraard onder het genot van sublieme wijnen. Als iedereen na het genieten van het diner en anderhalf uur later weer met beide voeten op de grond staat, is het tijd voor de traditionele champagne-dooop met feestelijk dessert.

### Adembenemend

Elke tocht is anders, elke vaart is uniek. Het avontuur van deze ballontocht zit hem in de mix van het ongewisse, het proeven en genieten van bijzondere gerechten met een goed glas wijn en, natuurlijk, dat fantastische uitzicht. We gaan altijd twee uur

voor zonsondergang de lucht in en beleven een adembenemend schouwspel. Kortom: heteluchtballondineren is een indrukwekkende ervaring die een nieuwe dimensie toevoegt aan ballonvaren en het begrip haute cuisine.

### CuliAir® als activiteit

Alles al meegemaakt op zoek naar een unieke beleving? CuliAir is een geweldig feest dat u met familie of vrienden kunt vieren of met uw bedrijf of zakenrelaties...  
Als culinair vermaak,  
Als vliegende start voor een nieuw project  
Als brainstormactiviteit  
Als teamspiritactiviteit  
Als incentive-activiteit.

### Boeking

CuliAir® is beschikbaar voor individuele aanvragen en voor gezelschappen.

In de speciale restaurantballon waar de gerechten in de warmte van de ballon tijdens het varen worden bereid is plaats voor 12 personen. Er zijn ook boekingen mogelijk voor grotere groepen om in een ballon te dineren. In overleg kunnen wij arrangementen op uw wensen afstemmen.