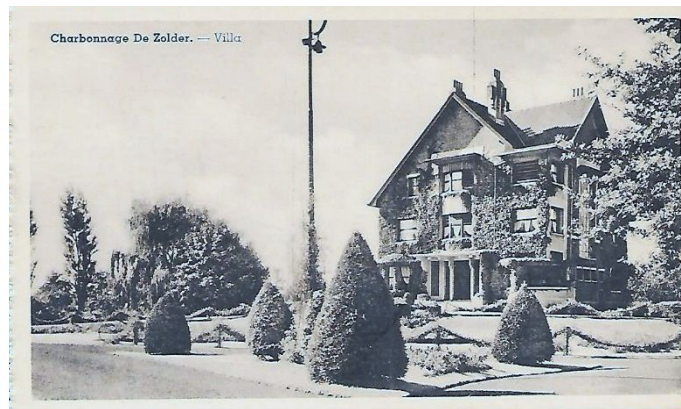




Het verhaal



Hartelijk welkom in de villa van de directeur van de steenkoolmijn van Helchteren-Zolder. Dit prachtige gebouw in art-deco stijl werd gebouwd in 1924 en bewoond door diverse adellijke en industriële families die aan het roer stonden van de "S.A. Charbonnage d' Helechteren-Zolder", beter gekend als de Kempische Steenkoolmijnen of de K.S..

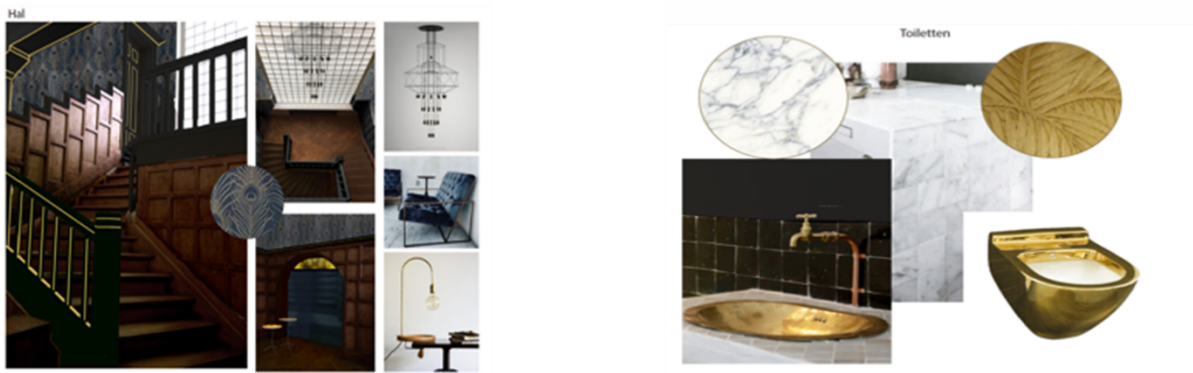
De bekendste bewoner van de villa was ongetwijfeld directeur-gerant Lycops. Hij zorgde ervoor dat er in 1967 een fusie kwam tussen de steenkoolmijnen van Zolder en Houthalen. Hierdoor werd deze mijnexploitatie de grootste en rendabelste mijn van het Kempische bekken. Op het hoogtepunt werd er per jaar 2.344.000 ton steenkool bovengehaald en werden er 10.000 mensen tewerk gesteld. De steenkoolmijn strekte zich uit over maar liefst 70 km² en er waren zo'n 130 kilometer ondergrondse mijngangen.

Door de dalende vraag naar steenkool en de goedkopere overzeese energiebronnen zoals aardgas, stookolie, ... werd ook deze mijn, als laatste van het Kempische bekken, gesloten op 30 september 1992.

Binnen deze imposante mijnindustrie was de woning van de directeur een oase van rust. Omringd met een park van 80 are was dit een goed en zorgvuldig afgesloten domein waar maar zeer zelden toegang werd geboden aan kompels, opzichters en ingenieurs.

Opmerkelijk aan het ontwerp van de woning is dat de rechter gevel onder een hoek van 45° in het gebouw geplaatst is. Hier was het privé bureau van de directeur gehuisvest, door deze constructie had hij steeds frontaal zicht op de ingang van de mijn.

De laatste bewoner vertrok in 1979, waarna het gebouw nog enkele jaren dienst deed als opleidingscentrum. Door de hedendaagse renovatie kan u nog steeds genieten van deze prachtige architecturale parel waar u de tijd van het zwartgoud kan herbeleven – een uniek huiskamer restaurant waarbij u 3 belevingskamers doorloopt.





Moodboard inrichting 05/2017

Communiemenu 2018

Hapjes

scheermesje | peterselie | wasabi
ceviche makreel | structuren van rode biet
aardpeer | ravioli ganzenlever | mango

Voorgerecht

tomaat garnaal "zwart goud"
(Mayonaise bisque, aspic tomaat, zure groentjes, sla hart)

Tussengerecht

cappuccino asperges | mimosa ei | livar spek

Hoofdgerecht

ombervis | risotto gerookte asperges | yuzu-verjus
Of
bresse kip | aubergine | geconfijte aardappel | truffel | gebrande rozemarijn

Dessertbuffet

trifle aardbei | rabarber
tiramisu | Java koffie
chocolad | kers | popcorn
panna cotta | passie | spongecake

prijs 78.50 euro / per persoon



KIDS – menu

Hapjes

hapjes "up tot he chef"

Voorgerecht

tomaat roomsoep "zwart goud"

Hoofdgerecht

Kindersteak "wit – blauw" met frietjes & sla

Dessertbuffet

Chocomousse & vintage snoepotten

prijs 35 .00 euro / per persoon



Dranken : voor onze dranken bieden wij u graag in samenwerking met onze wijnpartner **XQ Wines** de volgende mogelijkheden aan :

Forfait 6 uur : incl. 1 uur ontvangst prosecco of vers fruitsap

Assortiment waters en soft dranken

Aangepaste wijnen volgens menu

CONA Koffie en thee

Assortiment zoetigheden & praline Zwart Goud

CONA koffiezetters zijn wereldwijd een design-classic vanwege de elegante kwaliteits-constructie met veel technische flair; ze staan synoniem voor stijlvol koffie-zetten aan tafel onder automatisch perfecte omstandigheden.

Het vacuümprincipe van de Cona koffiezette r extraheert de natuurlijke aroma's bij 94 C° zonder de slecht verteerbare tanines en cafeïnezuur. Basis hiervoor is het innovatief gebruik van de stuwkracht van overdruk door verhitting gevolgd door onderdruk door afkoeling. Eerst stijgt het hete water hierdoor vanuit de onderbol naar de bovenbol waarin de gemalen koffie zit. Het aftreksel wordt vervolgens door het vacuüm in de onderbol teruggezogen, en het koffiedik blijft in de trechter achter.



Resultaat is een perfect extract van alle prettige smaak-bestanddelen, zonder bitterheid of bezinsel. Alleen glazen delen komen met de vloeistof in contact; men zet er daarom net zo voortreffelijk thee of andere extracten mee, zonder hinderlijke smaak-overdracht.

Met aangepaste wijnen 35.00 euro



In dit private restaurant krijgt u de volledige aandacht van de bediening, er wordt exclusief voor u gekookt, u kan in alle vrijheid genieten van de smaken, het gebouw en de tuin en hoeft geen rekening te houden met andere gasten.

Wij voorzien tijdens uw feest enkele oude & nieuwe volksspelen om met heel de familie te spelen in het park.

Budget

Exclusief gebruik domein " zwart goud" Middag & avond	750 euro
Catering	
menu volwassen	78.50 euro / pp
menu Kids	35.00 euro / pp
Drankenforfait 6 uur	35.00 euro / pp
Drankenforfait kids 6 uur	15.00 euro / pp

U kan ook opteren om de dranken à la carte te bestellen , in dat geval tellen wij het bediening personeel aan 30 euro / u

Waters 1 liter	6.50 euro / fles
Soft 1 liter cola / zero / fanta / sprite	8.50 euro / fles
Bier 0.25 cl	2.50 euro /st
Koffie en thee	3.00 euro / st

Wijnen en bubbels

zie wijkaart

De Smaak is de glimlach van de ziel