

Ter Informatie

Heerlijk Wit

Zaterdag 2 september 2023 om 18:00 uur - Nog 42 beschikbaar

Het concept van Heerlijk Wit is afgeleid van [Diner en Blanc](#). Het eerste Diner en Blanc werd in 1986 in Parijs georganiseerd. Nederland was in 2009 het eerste land dat Diner en Blanc buiten de grenzen van Frankrijk organiseerde. Vele landen volgden, zodat Diner en Blanc inmiddels een wereldwijd fenomeen genoemd mag worden. We proberen zo dicht mogelijk bij hun concept te blijven.

Dat betekent voor Megen:

- Wit, wit en nog eens wit! Iedereen is van top tot teen in het wit gekleed en ook de tafels worden witgedekt. Binnen dat thema kan iedereen zo creatief zijn als men zelf wil.
- De deelnemers bereiden van tevoren een culinaire (koude) driegangenmaaltijd voor en nemen deze mee in bij voorkeur een picknickmand. De maaltijd wordt op de geheime locatie 'pret a servir' opgediend en vaak gedeeld met tafelgenoten.
- De locatie. Het blijft een mysterie tot iedereen te horen krijgt waar de geheime locatie is. Het wordt bij voorkeur in de open lucht gehouden, maar bij slecht weer is er een alternatieve binnen locatie.
- De benodigde tafeltjes, stoeltjes, servies, decoraties en de culinaire maaltijden in de picknickmanden worden door de deelnemers zelf meegebracht. Op de locatie wordt het geheel binnen een half uur opgebouwd.
- De avond wordt opgeluisterd door een optreden met livemuziek en natuurlijk het zwaaien met servetten. Ook de locatie draagt bij aan de sfeer.
- Zo onverwacht als de deelnemers aankomen op de locatie, zo onverwacht eindigt het feest. Precies om middernacht zwijgt de muziek, pakt iedereen zijn spullen in en gaat naar huis. Zonder één spoor na te laten.
- Kosten zijn € 10,= per persoon.

Hoeveel plaatsen zijn er beschikbaar?

Er is plaats voor 120 personen. Het event is in principe buiten maar we moeten kunnen uitwijken naar binnen als er slecht weer wordt verwacht. Vandaar dit maximum.

Waar komt de naam Heerlijk Wit vandaan?

De naam **Heerlijk Wit** is afgeleid van *De Heerlijkheid Megen* (1331 tot 1815) in combinatie met witte kleding. Daarnaast verwijst **Heerlijk** uiteraard naar het eten (diner).

Hoe kan ik inschrijven?

Voor inschrijving heb je een mobiele telefoon nodig. Zorg dat je die bij de hand hebt. Nadat je je mobiele nummer hebt ingevuld, ontvang je een SMS met een code ter verificatie. Je moet dus wel een bestaand mobiel nummer gebruiken. Ieder mobiel nummer kan maximaal 1 inschrijving doen. Je kunt dan maximaal een groep van 8 personen inschrijven. De site houdt bij hoeveel plaatsen er nog beschikbaar zijn. Je ziet de beschikbare plaatsen bovenaan ongeveer iedere pagina staan.

Je kunt [hier](#) inschrijven.

Hoe kan ik betalen?

Aan het eind van de inschrijving kom je op de betaalpagina. Mocht je die pagina inmiddels zijn verlaten dan kom je daar niet zo makkelijk meer op. Vandaar dat we hier nog even die informatie opnemen.

Maak het bedrag à € 10,- per persoon over naar bankrekening NL69 INGB 0005 7043 18 ten name van S. Sernee.

Vermeld a.u.b. het telefoonnummer waarmee je hebt ingeschreven zodat wij de betaling aan de juiste inschrijving kunnen koppelen.

We moeten alles zelf meenemen. Waar betalen we eigenlijk voor?

[Restaurant TITUS](#) verzorgt een amuse en er is korting op diverse koffie en op het ijs. [De Poort van Megen](#) zal je warme drankje voorzien van iets extra lekkers!

Terechte vraag. Het klopt dat je tafels, stoelen, servies, eten en drinken zelf moet meenemen. Dat is onderdeel van het concept. De organisatie zorgt voor vergunningen, veiligheid, aankleding van de locatie (samen met [Stichting CLM](#) en [Stichting Gemeenschapshuis Acropolis](#)) en de live muziek. De bijdrage à € 10,- per persoon is daarvoor bedoeld. Gelukkig is deze bijdrage beperkt gebleven dankzij onze sponsors! Deze vind je allemaal onderaan elke pagina. In dit verband willen we speciaal nog even onze financiële sponsors noemen: [Dorpsraad Megen](#), [Haren en Macharen](#), [Conexperience](#), [Het Megense Winkeltje](#) en [Raadhuis Megen](#).

Is witte kleding echt verplicht?

Ja, het thema is wit, wit en nog eens wit! Alleen schoenen mogen afwijken maar moeten wel een lichte natuurlijke kleur hebben.

Is er stroom beschikbaar aan de tafels?

Er is geen stroom voor tafels aanwezig.

Mag er open vuur worden gebruikt?

Nee, de vergunning staat dat niet toe. Aan tafel kan eventueel een rechaud met waxine lichtjes worden gebruikt om iets warm te houden. Sfeerverlichting op tafel kan met windlichten, dus met glas eromheen. Vuurkorven of fakkels zijn dus ook niet toegestaan. Hoewel we er allemaal voor zullen zorgen dat het veilig blijft, zorgt de organisatie uiteraard toch voor voldoende brandblusmiddelen.

Hoe gaan we om met afval?

Het originele concept gaat ervan uit dat eenieder zijn afval weer meeneemt. Hier wijken wij iets af. Er zijn afvalbakken op het terrein aanwezig. Als je het terrein weer verlaat is alles uiteraard keurig opgeruimd!

Wat voor soort servies mag ik meenemen?

Het is een culinair diner dus plastic of papieren servies is niet toegestaan. Echt servies draagt bij aan de bijzondere sfeer. Dat geldt uiteraard ook voor het bestek.

Hoe groot mag de tafel zijn?

Tijdens deze culinaire activiteit tafelen we in stijl. Probeer een tafel van maximaal 80x80cm per twee personen mee te nemen. Daaroverheen gaat uiteraard een smetteloos wit tafelkleed! Je maakt er een mooi gedekte tafel van met mooie witte servetten. Voor leuke witte tafelaankleding kun je overigens heel goed terecht bij [Het Megense Winkeltje](#). Het scheelt sjouwen als je je tafeltje en stoeltjes meeneemt op een klein steekkarretje.

Waar wordt het gehouden?

Dat blijft hopelijk geheim tot 2 september. Het mobiele nummer dat je hebt gebruikt voor de inschrijving wordt toegevoegd aan een Whatsapp groep en dat zal voor communicatie worden gebruikt.

Uit hoeveel gangen bestaat het diner?

Dit bestaat uit 3 gangen. Een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert. Daarnaast zal [Restaurant TITUS](#) een amuse verzorgen.

Mag ik zelf koffie/thee meenemen?

Dat mag uiteraard maar dat hoeft zeker niet. Stephan van Wetten ([Koffiespecialist De Gastheer](#)) en Annelise Scholl ([Grounds Costa Rica](#)) zullen op locatie de koffie en thee verzorgen. Bovendien sponsoren zij dit allebei en daarom kun je koffie en thee krijgen voor een zeer aantrekkelijke prijs. Gewone koffie, espresso en thee à € 1,-. Cappuccino en latte macchiato à € 1,50. Dit moet je ter plekke afrekenen. Er is ook cafeïnevrije koffie en diverse soorten melk zoals haver en soja. Voor koffie en thee van de barista hoef je geen eigen kopje mee te nemen. [De Poort van Megen](#) zal je warme drankje voorzien van iets extra lekkers!

Mag ik zelf wijn meenemen?

Zeker, ook dat hoort bij het concept. Mocht er toch nog ergens extra behoefte ontstaan dan is wijn per fles te koop op de locatie. Deze wijn wordt verzorgd door [Wijnwinkel & Slijterij Oele](#). Ook dit moet je ter plekke afrekenen à € 10,- per fles. Wel altijd zelf je glazen meenemen!

Nemen we ons eigen dessert mee?

Ja, het is de derde gang van ons diner. Op locatie is de ijscokar van [Ijssalon De Nozems](#) aanwezig om je dessert verder aan te vullen. De bollen zijn extra voordelig verkrijgbaar à € 1,- per bol. Dit moet je ter plekke afrekenen. Wel altijd zelf je servies hiervoor meenemen!

Heb je nog tips en ideeën voor aankleding van de tafels?

Natuurlijk, hier zijn een tweetal locaties met sfeerimpressies: [Saskia Otters](#) en [Diner en Blanc ideas](#)

Heb je nog tips en ideeën voor gerechten?

Ook die zijn er. Op de [Diner en Blanc](#) website zijn gerechten te vinden van enkele chefs.

Wie organiseert Heerlijk Wit?

De organisatie bestaat uit Peter van den Berk, Carlo Broeders, Jacques Kampers en John Sernee.