

Banchetto Musicale

een muzikaal banket

Blokfluitkwartet Flanders Recorder Quartet *Vier op 'n Rij*

Telemann componeert in 1733 zijn fameuze collectie *Musique de Table*. Een manuscript uit 1670, toebehorend aan de aartsbisschop van Olomouc, krijgt als titel *Sonata pro Tabula*. Koning Henry VIII laat zich dagelijks vermaken met blokfluitspel tijdens het eten in het gezelschap van mooie dames en invloedrijke politici. Schein bundelt zijn dansmuziek met *Banchetto Musicale*. Titels als *Musicalisches Tafel-Konfekt*, *Tafel-Dienst*, *Mensa sonora*, *Musique pour les soupers du Roi*, *Musical Banquet*, *Encaenta musices*, *Servizio della tavola* zijn schering en inslag. De hele zestiende, zeventiende en achttiende eeuw getuigt van een grote voorliefde voor het muzikaal banket. Christoforo di Messisbugo, een gerenommeerde kok aan het hof van de graven van Ferrara in Italië rond 1550, schreef een mooi kookboek met 315 verschillende recepten waarbij hij ook uitlegt hoe, waar en wanneer muziek, dans en theater geplaatst kunnen worden tijdens de verschillende gerechten.

Ook *Vier op 'n Rij* wil U naar aanleiding van zijn vijfentwintigjarig jubileum vermaken met een muzikaal banket waarin we ons zilveren bestek, blokfluiten van de beste kwaliteit in alle maten en gewichten, op 1001 manieren hanteren. We concerneren zelfs op bier- en wijnflessen uit onze eigen kelder!

Onze menukaart *Symphonie des 7 Dégustations* is uitgedacht met Duitse aperitiefhapjes, Italiaanse antipasti, het koninginnestuk van de zaak “Virtuoos Vlaams” en als afsluiter een heerlijk dessertbord. U krijgt zowat alles aangeboden: oude en nieuwe gerechten uit noord, zuid, oost en west. Ontkurk vlug een fles sprankelende champagne, zetel languit en geniet van onze huisspecialiteiten. Proost!

Banchetto Musicale houdt een vurig pleidooi voor de blokfluit: een blaasinstrument met amper acht vingergaatjes, maar des te magischer in de handen van Tom Beets, Bart Spanhove, Paul van Loey en Joris van Goethem.

Symphonie des 7 Dégustations

Menukaart

Duitse aperitief

Johann Herman Schein, suite uit *Banchetto Musicale*

padouana – gagliarda – courente – allemande – tripla

Zoetgevooisde kruiden in de pavane met daarbij een sprinkelende champagnegekoelde gagliarde. De Courante is bedekt met lichte slagroom en de allemande smaakt aangenaam gekruid. Het bestek, een grootbas van 2,30 meter, is bijzonder.

Italiaanse antipasti

Tarquinio Merula: canzon *la Marcha & La Livia*

Virtuoze diminuties gecombineerd met een paar kruimels heerlijk, romige melodieën. Een paradijs van zachte en scherpe smaken.

Sorbet

Anoniem, *Czaldy Waldy & La Manfredina*

Een smaakvol sorbet met seizoenslekkernijen uit een oud verleden.

Specialité de la maison: Cipriano de Rore in Ronse

Cipriano de Rore, *Anchor de col partire*

Cipriano de Rore, Mia benigma Fortuna

Een gedurfd schouwspel van subtiele kruiden, fijngehakte noten en rauw contrapunt. De smaken en handigheidjes van een top polyfonist uit Ronse.

Specialité du chef

Johann Sebastian Bach, *preludium en fuga* BWV 539

Een sterk gekruide, loeihete bouillon van een grootmeester gepaneerd met zoet gevooisde harmoniën en roosterend contrapunt geserveerd in twee contrastrijke delen.

Le Coup de Cœur du Chef de Cuisine

Jan Van der Roost: *I Continenti*[°]

Azië - Zuid-Amerika – Oceanië – Afrika

Een zelfbereide culinaire versie van hits uit de internationale moderne cuisine. Het brengt zelfs de grootste lekkerbek in bekoring.

Toetje

Frans Geysen, *op de fles*[°]

Het neusje van de zalm, een uniek Vlaams dessert met chef-kok Bach in gedachten.

[°] in opdracht van *Vier op 'n Rij*

Blokfluitkwartet Flanders Recorder Quartet *Vier op 'n Rij*