

Ahoy deelnemers,

Helaas hebben we de afgelopen wedstrijd in Januari moeten afblazen i.v.m. teveel wind. Maar we kijken alweer uit naar de wedstrijd die in Februari gepland staat! De avond vóór de wedstrijd hebben we weer iets bijzonders in petto, namelijk...

een LADIES NIGHT!!

- Voor de zeilersvrouwen die hun mannen telkens moeten afstaan voor de Grevelingencup;
- Voor de deelnemende dames, al of niet met hun partners en verder voor iedereen.

's Avonds krijg je in "De Yachtclub" een Modeshow te zien, deze begint om 20:00 uur. verzorgd door Monosails (de watersportwinkel/zeilmakerij van Port Zélande). Getoond wordt een deel zeil- en vrijetijdscollecties 2023 van de bekende merken, maar ook van een splinternieuw merk. Dit alles ligt rond die tijd nieuw in de winkel. De heren van het Grevelingencup-comité zijn overigens gestoken in prachtige setjes van het merk Dubarry die u tijdens deze avond ook goed kunt bekijken.

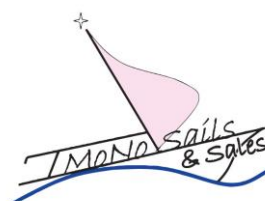
Om het feest compleet te maken krijgen alle dames (sorry heren) een Goodie-Bag, met skincare en make-up producten, aangeboden door Care Cosmetics, marktleider cosmetica distributie in de BeNeLux.

Aansluitend is er een knettergezellige DJ met muziek van de sixties tot nu, voor elk wat wils.

Let op! Aanmelden LADIES NIGHT : Info@grevelingencup.nl of stuur een PB via Facebook onder de vermelding : Naam schipper en Bootnaam & aantal pers

Restaurant "De Yachtclub" heeft een aantrekkelijk geprijsd LadiesNight menu, dus er kan voorafgaand aan de modeshow lekker gegeten worden vanaf 17:00 uur. Ook kan er na het palaver ontbeten worden. ('s avonds even aanmelden hiervoor aan de bar). Feitelijk kun je dit weekend bijna zonder bootSchappen naar Port Zélande komen!

LET OP! Reserveren diner rechtstreeks via de Yachtclub : yachtclubmarina@hotmail.com of 06-53926575



Grevelingencup Ladies Night Menu:

Vooraf

Vis lasagne van kabeljauw, zalm, gamba's en prei met een frisse komkommersalade.

Bitterbal van wildzwijn met schorseneer en een stroop van rode port.

Hoofd

Bavette van rund een kalfsjus en salie, aardappel rösti, gepofte bospeen en edamame bonen.

Heilbot filet met een beurre blanc, Shanghai paksoi aardappelgratin en gegrilde trostomaat dragon en knoflook.

Dessert

Gâteau de lave au chocolat.

3-gangen €35,50

2-gangen €29,50

