

Herita

## Paleis op de Meir

*meetings & events*

---

**PALEIS OP DE MEIR**

◆ **STARSTRUCK** ◆

Culinaire sterren  
in het Paleis



# 01 Algemeen

## **STARSTRUCK.**

### **Culinaire Sterren in het Paleis**

Een event in het Paleis op de Meir is altijd bijzonder. Maar wat als u uw gasten kon verrassen met een menu dat gecreëerd en geserveerd wordt door een van de beste chefs van Antwerpen?

In samenwerking met Antwerpse sterrenchefs brengen wij gastronomie op topniveau naar het Paleis op de Meir.

U kiest zelf welke chef, of combinatie van chefs, uw menu samenstelt. Elke creatie wordt volledig op maat uitgewerkt, met respect voor het keizerlijke Paleis én met de signatuur van de chef.

Van intiem diner tot stijlvol gala: wij zorgen voor een culinaire beleving die u en uw gasten nog lang zal bijblijven.

**Zes chefs. Samen goed voor negen Michelinsterren.  
Eén majestueus decor.**



# 02 Meet the chefs

**Nathan Van Echelpoel**

NATHAN ✿



**Dimitri De Koninck**

NEBO ✿



**Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot**

FINE FLEUR ✿



**Michaël Rewers**

BISTROT DU NORD ✿



**Nick Bril**

THE JANE ✿✿



**Viki Geunes**

ZILTE ✿✿✿



# 03 Locatie

## Paleis op de Meir

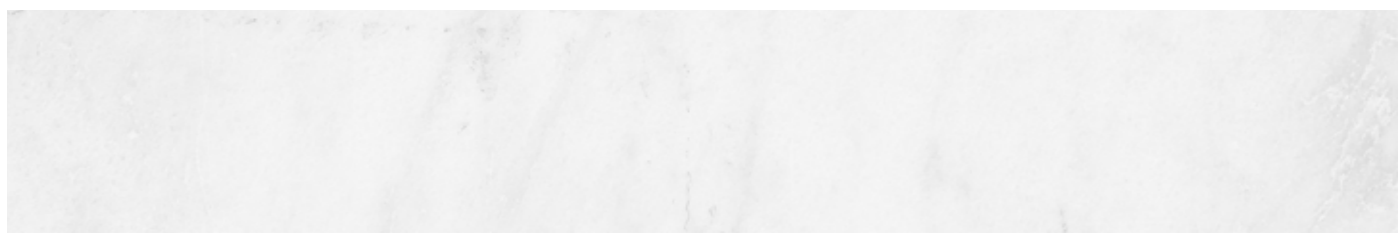
Het Paleis op de Meir is een 18<sup>de</sup>-eeuwse rococo- parel in het hart van Antwerpen. Dit historische juweel was ooit in handen van keizer Napoleon, koning Willem I der Nederlanden en de Belgische vorsten. Schrijft u het volgende hoofdstuk in zijn rijke geschiedenis?

Vandaag is het Paleis op de Meir dé bestemming voor wie op zoek is naar een uitzonderlijke setting. Of u nu een verfijnd diner, een exclusieve receptie, een inspirerend netwerkevent, een onvergetelijk feest of een stijlvolle vergadering organiseert, dit pand biedt een vorstelijk decor. En dat voor elke gelegenheid.



**Nathan Van Echelpoel** brengt met zijn restaurant **Nathan** een eigentijdse interpretatie van de **Frans-Belgische keuken**, geïnspireerd met **Aziatische invloeden**. Met een focus op pure smaken en elegante eenvoud. Zijn stijl is verfijnd maar ongedwongen, met veel aandacht voor seizoensproducten en creatieve accenten.

Zijn **Michelinster** bevestigt zijn talent om gastronomie te brengen die zowel verfijnd als toegankelijk is, een perfecte match voor een stijlvol event in het Paleis op de Meir.





# 05 NEBO - Dimitri De Koninck

Chef Dimitri De Koninck besloot na jarenlange ervaring in gerenommeerde restaurants **zijn eigen culinaire visie tot leven te brengen** in **Nebo**. Samen met zijn levenspartner, gastvrouw en sommelier Michelle Gielens, creëerde hij **een restaurant waar pure smaken, verfijning en gastvrijheid centraal staan**.

Bij Nebo draait alles om **pure smaken en verrassende combinaties**. Ze werken met verse, seizoensgebonden ingrediënten en laten die voor zich spreken Ondersteund door vakmanschap, precisie en creativiteit Elk gerecht wordt à la minute bereid en weerspiegelt Dimitri's voortdurende zoektocht naar culinaire excellentie.

Sinds 2022 bekroond met een **Michelinster** behoort Nebo vandaag tot de meest verfijnde gastronomische adressen van Antwerpen. In het Paleis op de Meir brengt chef Dimitri De Koninck een keuken die elegantie, puurheid en emotie moeiteloos samenbrengt in een uitzonderlijke culinaire ervaring.





In Bistrot Du Nord herinterpreteert Michaël Rewers de **klassieke Franse keuken met een gastronomische touch**. Zijn gerechten zijn herkenbaar maar verfijnd, en altijd bereid met **vakmanschap en liefde voor het product**.

Met een Michelinster en een **warm, ambachtelijk karakter** brengt hij naar het Paleis op de Meir een keuken die verfijnd is, maar nooit afstandelijk, ideaal voor een intiem diner of een elegant zakelijk event.

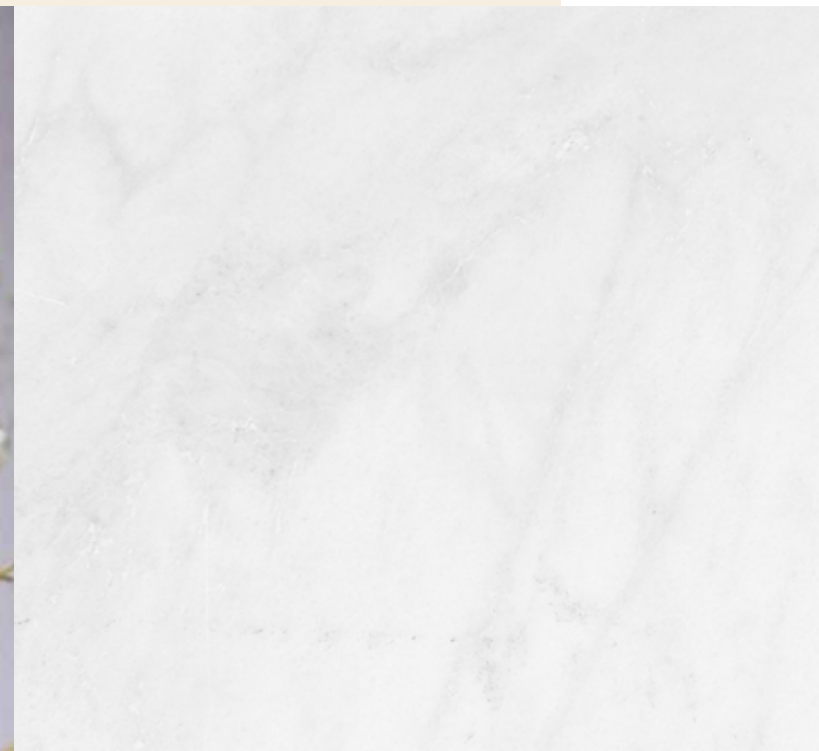




# 07 FINE FLEUR - Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot

**Sereniteit en hedendaagse klasse** typeren Fine Fleur, een van de toprestaurants die **luxehotel Botanical Sanctuary** als thuisbasis hebben. U ziet het keukenteam aan het werk achter het lichtjes getinte glas en wordt bediend door een jong team dat enthousiasme uitstraalt. Hier wordt niets aan het toeval overgelaten. Van de interessante wijnpairings tot de chefs die borden komen inzetten: Fine Fleur neemt u mee in zijn verhaal.

Jacob Jan Boerma en Thomas Diepersloot brengen hier hun versie van finesse op het bord. **Luxeproducten** worden begeleid door de **klassieke power van intense sauzen, een zeker Nederlands lef met uitheemse smaakmakers en friszurige spanning** die deze chefs typeert. Met hun **Michelinster** is Fine Fleur een van de meest verfijnde culinaire bestemmingen in Antwerpen, en in het Paleis op de Meir tillen ze die beleving naar een niveau dat perfect past bij het majestueuze decor.







Nick Brill is een chef én **creatieve ondernemer die grenzen verlegt.**

Bekend van The Jane combineert hij **gastronomische verfijning met een uitgesproken eigen stijl.** Zijn gerechten zijn gedurfd, gelaagd en visueel spectaculair.

Met **twee Michelinsterren** brengt hij naar het Paleis op de Meir een beleving die meer is dan eten, het is een **totaalervaring die alle zintuigen prikkelt.**







Dineren bij Zilte is een **emotionele ervaring**. U tafelt er met 't stad aan uw voeten, op de bovenste verdieping van het Museum aan de Stroom. Het ingetogen designinterieur is intiem en stijlvol. De platenspeler van de chef zorgt voor een jazzy vibe. Alles klopt hier, van de begroeting en het vakkundige wijnadvis tot het koekje bij de koffie. **Viki Geunes heeft zijn restaurant uitgepuurd tot de essentie.**

Alles begint bij topkwaliteit, dat is hier niet anders. Dankzij een **zeer eigen creativiteit** brengt chef Geunes die gerechten naar een next level.

**Met drie Michelinsterren is Viki Geunes een van de absolute topchefs van België.** Zijn keuken is een meesterlijke balans tussen **innovatie, precisie en smaakexplosies**. Elk gerecht is een culinaire compositie waarin techniek, creativiteit en visuele verfijning samenkomen.

In het Paleis op de Meir creëert hij menu's die de grandeur van de locatie perfect weerspiegelen, pure gastronomische hoogstandjes.



Soms is één sterrenchef niet genoeg. Daarom bieden we ook de mogelijkheid om een exclusief 4-hands dinner te organiseren, waarbij **twee topchefs samen een uniek menu creëren.**

Deze samenwerking brengt het beste van beide werelden samen: **verschillende stijlen, technieken en smaken die elkaar versterken** in een verrassende culinaire dialoog. **Een unicum voor uw gasten**, en een avond die ze nooit zullen vergeten.

#### **Nationale & Internationale Sterrenchefs**

Naast onze samenwerking met Antwerpse topchefs, **openen we ook de deuren voor nationale & internationale sterrenchefs.** Denk aan culinaire grootheden uit Brussel, Parijs, Madrid of Kopenhagen, die speciaal voor uw event naar Antwerpen komen om een exclusief menu te bereiden in het Paleis op de Meir. **Een once-in-a-lifetime ervaring die uw event een onvergetelijke internationale allure geeft.**





**Paleis op de Meir**  
*meetings & events*



Wenst u een onvergetelijke  
indruk te maken op uw gasten?  
Neem dan gerust contact met  
ons op.

---

#### **CONTACT**

+32 3 281 60 31

[events.paleisopdemeir.be](https://events.paleisopdemeir.be)

[events@paleisopdemeir.be](mailto:events@paleisopdemeir.be)

Meir 50 - 2000 Antwerpen

