

Welkom bij De Grote Rappel 3

Herbeleef de na-oorlogse periode, van de jaren 50 tot helemaal aan de afschaffing van de Belgische dienstplicht. Je wordt terug gekatapulteerd naar de golden sixties en de hoogdagen van de punk en de disco in de jaren 70. Je leeft mee met een familie die zich staande probeert te houden in een wereld die steeds verandert, tegen de achtergrond van de Koude Oorlog en een militair kamp dat voortdurend paraat staat.

Dit grootse muziekspektakel met een mix van krachtige muziek, adembenemende visuals en een flinke dosis entertainment wordt de symboliek van bevrijding spectaculair tot leven gebracht.

Dit alles is verweven in een fascinerende wandeling die je meeneemt door de rijke geschiedenis van Leopoldsburg. Een groots muziekspektakel dat je niet snel zult vergeten.

De regie

is in handen van Luc Stevens, die al jarenlang succesvolle grootschalige totaalspektakels regisseert zoals o.a. Jeanne d’Arc, GheelaMania, Zoo of Life en Damiaan

Kies je formule!

	Prijs
Standaardplaatsen programmaboekje en 1 consumptie	€ 40
Best seats en apero, maaltijd, twee consumpties & programmaboekje	€ 100

Programma

- 12.00 u.: maaltijden worden geserveerd
- 13.00 u.: deuren zijn geopend voor alle bezoekers
- 13.30 u.: einde maaltijden
- 13.30 u.: start belevingswandeling (± 1,2 km), vrije start tot 14.15 u.
- 15.15 u.: einde wandeling
- 15.30 u.: start show deel 1 in de speeltent
- 16.20 u.: pauze
- 17.00 u.- 17.50 u.: show deel 2

Deelnemen

Inschrijven kan vanaf nu **door betaling van het deelnamegeld op rekening van de club**. Uiterlijke datum van inschrijving is vrijdag 17 februari 2025. Bij overboeking is de datum van betaling bepalend. Geef zeker door welke menu je verkiest!

Kies je menu!

Menu 1 (vis)

Gemarineerde zalm parmentier met aardappeltaartje, mierikswortel mayonaise, radijs, kwartelei & zilveruitjes)

Koolvishaasje met kruidenkorst, asperges op Vlaamse wijze en krielaardappeltjes

Panna cotta van witte chocolade en vanille blauwbessen en stroopwafel en crumble van soldatenkoek.

Menu 2 (vlees)

Filet D’Anvers met balkenbrij, appel & peer en peperkoek

Gegrilde varkenslende, jus van Limburgse mosterd, seizoensgroenten en aardappel-wortelsoufflé

Panna cotta van witte chocolade en vanille blauwbessen en stroopwafel en crumble van soldatenkoek.

Menu 3 (vegetarisch)

Crèmeux van geitenkaas

Gebroken graan met voorjaarsgroenten

Panna cotta van witte chocolade en vanille blauwbessen en stroopwafel en crumble van soldatenkoek.

Maaltijd wordt opgediend aan tafel