



Private Dinner Club & Circumstances

Global Cuisine

'All things start from the beginnings and all unforgettable experiences are born with small dreams.'

Yes that's right and I fully agree. When I started working as an artist, writer and musician, it was based on a dream and perhaps talent. The success I had was growing very slowly like a small plant to a proud tree. Between was a universe of pain, disappointment, doubt and resignation. But all these were not strong enough to keep me away from my dreams and targets. I kept on going to follow my inner path and my own destiny. What I have done in the fields of arts, I want to do also with my most favourite hobby which is cooking. Cooking is a kind of philosophy, another kind of art to spoil senses, palates and stomachs. But cooking is also a source of relaxation to feel good and it can be a kind of aphrodisiacal for those who sharing together feelings of love and sympathy. Through my artistic work I have travelled many countries around the world and I enjoyed their exclusive cuisines. Over the years I tried to produce different dishes, refined with my own ideas and creativity. It is like somebody takes an old song and composing something new with past experiences.

First I cooked only for my wife and children, then for friends and other guests followed later by Countries Presidents, Ambassadors, Diplomats and well know Artists. Suddenly my cooking was recognized as a new way in my life to make people happy. So it came in to my mind to open my first own restaurant `White House` in Sri Lanka followed by `Maharani` The Indian Restaurant. More sophisticated is my Private Dinner Club& Circumstances which brought me all over the world. The club offers a very special international and exclusive Cuisine for limited group of people. It is a unique event, a multicultural dining experience, combined with music, dance or theatre, present by international renown artists.



Privatedinnerclub@gmail.com



*For all food lovers with sense for extraordinary dining experiences
your very special dinner dream can be fulfilled
where ever you are in the world. Nothing is impossible.
For detailed information and bookings your request is expected.
You are most welcome*

*Yours
Bee Seavers*

Mittwoch, 23. Januar 2008

Paris/Lyon

January 2008

**A sophisticated dinner night for 24 france gourmets together
with Actor Geralde Depar.... What a night.**



Mittwoch, 21. November 2007

New Orleans

November 5th,6th,7th.

Cooking with Jazz. An extraordinary journey of southern cuisine in the US for the dinner club of... in Orleans

Donnerstag, 15. November 2007

Monaco

October 15th

On the yacht...The crew was thrilled

Mittwoch, 31. Oktober 2007

Elba/Sanmarino/Monte Carlo

October 3rd -11th

Sophisticated dinner journey with 12 special guests on board

Montag, 1. Oktober 2007

Male/Capitel

For the Lionsclub and more...

A terrific beach dinner for sophisticated guests

Donnerstag, 27. September 2007

Colombo/Galle

for the high commissioner of....

An extraordinary dinner for his excellency and very special guests

Samstag, 15. September 2007

Colombo/NegomboStarcuisine for VIP`s

Dinner for real foodlovers at the harborside.....

for sure no rice and curry but mediterranean cuisine

mh... delicious



Mediterran

Vorspeisen

Pasta Bolognese

(Tortiglioni mit einer grandiosen Bolognese)

Italien

Capellini di Funghi

(Nudeln mit Pilzen und einer Pesto-Käsesahne Soße)

Italien

Spagetti Provence

(gewürzt mit Thymian, Basilikum Pesto auf Sahne Soße mit frischem Brot)

Frankreich

Raratouille

(raffinierte Gemüse Komposition mit verschiedenen Gewürzvariationen und Traumsoße, serviert mit frischem Brot)

Frankreich

Hauptspeisen

Bastia Kalbsfilet

(zartes Kalbsfilet, raffiniert gewürzt, mit Pilzen, Rosmarin Kartoffeln und Tomaten/Käse-Pesto)

Korsika

Filetto di Porko da Umbria

(mariniertes Schweinefilet mit einer Pesto-Rotweinsauce, Zuckerschoten und Thymian-Kartoffeln)

Italien

Lachsfilet Siciliana

(zartes Lachsfilet auf frischem Gemüse mit Pesto-Siciliana serviert mit frischem Brot)

Italien

Paprika Fischfilet

(mit Paprika gewürztes Fischfilet auf Spinatbett, mit Rosmarin-Kartoffeln)

Portugal



Americas

Vorspeisen

Red hot Chili Peppers

(auf Karamell-Gemüse mit pikanter Soße)

Mexico

Swinging Lobster

(Lobsterfilet gewürzt mit Ingwer, Koriander, Knoblauch auf süßer Chili-Soße, serviert mit Brot)

New Orleans

Hauptspeisen

Chicken Speedy Conzales

(zartes Hühnerfilet gewürzt mit Ingwer, in pikant-süßer Chili-Soße, serviert mit Reis)

Mexico

Chicken Molee

(feines Hühnerfleisch in einer scharfsüßen Schoko-Soße, serviert mit Reis)

Chile

New Orleans Fischfilet

(pikant gewürzt mit grünen Bohnen, Kartoffeln und einer Orangen-Soße)

USA

Hawaii Prawns

(serviert in süßscharfer Chili-Soße mit Curry-Reis)

USA

White House Steak

(zartes Steak mit potato wedges, Salat und pikanter Soße)

USA

President Steak

(gegrilltes Filetsteak mit grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln auf feiner Zitronen-Senf Soße)

USA



Private Dinner Club & Circumstances

Indien

Vorspeisen

Golden Chicken Tikka

(saftige Hühnchenwürfel, mariniert mit Jogurt/Tomatenpaste, serviert mit Minze-Soße)

Fisch Pakora

(mariniert in Tandoori-Gewürz, serviert mit Jogurt-Soße)

Bombay Schrimps Cocktail

(scharf gewürzte Tigerschrimps, auf Salat und Früchten, garniert mit einer leichten süßen Curry-Creme, serviert im Glas)

Hauptspeisen

Chicken Masala

(Hühnchenfilet in delikater Masala-Soße, serviert mit Basmati-Reis)

Chicken Korma

(Hühnerbrust mariniert in Korma-Gewürz-Soße, serviert mit Basmatireis)

Beef Bhuna

(zartes Rinderfilet, gewürzt mit Curry, Ingwer, Koriander, Knoblauch, serviert mit Basmati-Reis)

Lachsfilet Mango-Curry

(frisches Lachsfilet, raffiniert gewürzt, serviert mit Zuckerschoten, Mango-Curry-Soße und Basmati-Reis)

Tandoori Fischfilet

(frisches Fischfilet, mariniert mit Masalapaste, serviert in Tandoori-Soße mit Basmati-Reis)



Private Dinner Club & Circumstances

Südsee

Vorspeisen

Samoa Schrimps

(scharf gewürzte Schrimps auf exotischen Früchten mit Currycreme)

Samoa

Langusten Filet

(Langustenfleisch mit Paprikagewürz auf Orangensoße, serviert mit frischem Brot)

Tahiti

Hauptspeisen

Fidji Chicken

(Hühnerbrust-Filet mit Süßkartoffeln, grünen Bohnen auf pikanter Mango-Soße)

Fidji

Faikai Papaya Fischfilet

(feines Fischfilet mit Papayastreifen auf Kokos-Soße mit Koriander, serviert mit Curry-Reis)

Neu Guinea

Tonga Fischfilet

(zartes Süßwasser-Fischfilet auf pikanter Mangosoße mit grünen Bohnen, serviert mit Duft-Reis)

Tonga



Private Dinner Club & Circumstances

Dessert

Creme Amarettini

(leichte Creme mit Amarettini, garniert mit einer Himbeerglasur und Minze)

Argentinien

Orange Quark-Creme

(Orangen-Quarkschaum mit Kirschlikör u. Nüssen)

Frankreich

Papaya Dream

(halbe Papaya, gefüllt mit einer leichten Creme aus Milch u. Frischkäse, garniert mit Likör)

Hawaii

Black Banana

(schwarze Banane mit Vanille Eiscreme und Cassis)

Kuba

Maharaja Dream

(Vanille o. Pistazien-Eiscreme auf Mangosoße mit Granatapfel-Sirup und Cashewnuss)

Indien

Cheese Cream Cake

(leichter Käse-Crème-Kuchen mit Likör und Kaffeepuder)

USA

Früchte Cocktail

(Frucht-Cocktail auf Vanille-Eiscreme mit Likör)

Haiti

DolceVita

(verführerische Creme mit Füllung und Likör)

Italien