
Maaslandse Wijnvrienden



14 de Kapitteldiner

Kasteel Eyckholt - Roosteren

18 maart 2005

Maaslandse Wijnvrienden

Dhr. & Mevr. P. BOONEN
Langerenstraat 54

BE-3680 MAASEIK.

Neeröeteren, 25 februari 2005.

ooOoo

*Het bestuur van de Maaslandse Wijnvrienden heeft het genoeg haar leden,
sympathisanten en vrienden uit te nodigen op het*

14e kapitteldiner

*dat zal doorgaan op vrijdag 18 maart 2005 om 19.30 uur
in restaurant "Kasteeltje Eyckholt"
Eyckholtstraat 13, 6116 BR Roosteren*

*Patron Cuisinier **Ron Maertzdorf** zal ons door dit jaarlijks culinair hoogtepunt loodsen.*

*U op deze gastronomische verwennerij te mogen begroeten en samen van de geplande
avond te mogen genieten, zal ons enorm verheugen.*

ooOoo

*Hiervoor kan je inschrijven bij onze wijnmeester Paul op nummer 089 75 46 95 of faxen
op nummer 089 75 33 45, alsook het bedrag te willen storten op ons rekeningnummer
335-0062621-05 met vermelding van het aantal deelnemers en dit **vóór zaterdag 12
maart**.*

*De kostprijs bedraagt per persoon **55 euro** voor de leden en **70 euro** voor de niet-leden.
Betaling = inschrijving !*

*Op deze avond worden volgens aloude traditie de medailles toegekend. **Medailles
meebrengen is dus de boodschap!** We hopen dat we er weer een fijne avond van kunnen
maken, hopelijk met U erbij !*

*Vineuse groeten,
Paul, Jos, Mon, Marc, Peter.*

Maaslandse Wijnvrienden... The place to be !

Kapitteldiner Maaslandse wijnvrienden 2005

Kasteeltje Eyckholt

Geachte culinaire wijnliefhebber,

Wanneer ik dit artikel aan het schrijven ben schijnen mij de eerste warmere zonnestrallen in het gezicht, heerlijk!. Allen hebben we er weer naar uitgekeken om het voorjaar te mogen begroeten. Het voorjaar met zijn heerlijke geuren en kleuren die we aantreffen in de natuur maar ook op het bord bij een heerlijke lunch of diner. Vanavond zijn we op een erg mooie locatie waar je ook van mag weten dat de patroon" Ron" een grote genietter is van wijnen, iemand die zich daarbij ook nog eens volledig inzet om de wijnen uit de beide Limburgen te promoten. Aan het fornuis staat Maurice die perfect de Frans- Italiaanse keuken weet over te brengen op het bord.

Ons kapitteldiner is steeds een activiteit waar we jullie willen verwennen met heerlijke gerechten en aangepaste wijnen. Verwennen is zeker op zijn plaats om uitdrukking te geven aan het feit dat we momenteel een club zijn die een vaste vorm aanneemt en die mensen verenigd die enkel willen genieten van de mooie dingen des levens. Zonder jullie talrijke aanwezigheden op onze avonden ware het niet mogelijk om dergelijke mooie avonden te organiseren, waarvoor ook oprechte dank aan jullie allen. We wensen jullie dan ook een lekkere en gezellige avond toe en hopen in de toekomst op dezelfde manier jullie te mogen begroeten op de verschillende bijeenkomsten.

Smakelijk eten

Het bestuur

Menu

Amuses

🍷 Champagne Bernard Remy « Carte Blanche »

Salade van gamba's op een spiesje met gekonfijte paprika
🍷 Italië, Soave Classico "Ca'Visco" Az. Agricola Coffele 2003

**Op de huid gebakken Mulfilet met tomaten compote, crossness
en peterselie olie**
🍷 Frankrijk, Graves Pessac-Léognan L'Esprit de Chevalier 1998

**Trio van voorjaarsvlees; kalfsvleeswang, zwezerik, kalfslende
met schorseneren en champignonvinaigrette**
🍷 Frankrijk, Cru Beaujolais Fleurie "Vieilles Vignes"
Dom. Despres 2002

Kaasgerecht

**Lauwarme Brillat savarin met ganzenlever en gebakken
briochebrood**
🍷 Zuid-Afrika, Stellenbosh Genesis Shiraz 1999

Mokka en zelfgemaakte mignardises

Dit diner is enkel mogelijk met de bereidwillige medewerking van;
Chef-kok Ron en Maurice
en de ganse equipe achter de schermen van Kasteeltje Eyckholt.

Waarvoor onze dank.





