

PROEFCLUB LIMBURG

Louis Loyensstraat 16A
6221 AK Maastricht
tel. 043-3257856
lambertsmeets@hotmail.com
www.lambertsmeets.nl

Limburg, 7 mei 2012.

Beste wijnvrienden en –vriendinnen,

*Op 22 juni a.s. houden wij in het goede en zeer gastvrije **Hotel-Restaurant “In den Hoof”** een interessante en bijzondere wijn-spijsproeverij.*

De ambachtelijke keuken van “In den Hoof” staat wijd en zijd bekend om haar altijd volledig verse grondstoffen en smaakvolle bereidingen. Haar bekwame servicebrigade staat borg voor een compleet verzorgde en sfeervolle avond.

Elk “gangetje” zal bestaan uit twee dezelfde culinaire hapjes/”amuse’s”, waarbij twee bijzondere wijnen worden geserveerd. De gastronomische toelichting is van ondergetekende. De hoge kwaliteit van het geheel is onmiskenbaar. De prijs-kwaliteitverhouding is exceptioneel. Het wordt een culinaire happening om niet te missen.

Aperitief: Grani Rosa di Nero, Spumante Rosate brut - Veneto

Terrine van asperges, achterham en peterselie in Riesling-gelei, met een kruiden-crème.

Domaine Lafond 2011 Lirac Blanc - Rhône

Karmis 2011, Azienda Contini - Sardegna

Rouleau van Limburgse hoender en Serranoham met “steen op steen” pruimen relish.

Dolcetto d’Alba 2010, Tenuta Il Falchetto - Piemonte

Carnuntum Cuvee 2011, Weingut Markowitsch - Oostenrijk

Kostdeegbakje gevuld met gegratineerde geitenkaas en Pascual Toso-siroop.

Bodegas Camino del Villar Reserva 2005 – Navarra

Pascual Toso Malbec reserve 2010 – Argentina

Crème van Opperdoezer, licht geparfumeerd met truffelolie en een stukje lamsfilet.

Domaine des Amouriers 2010, cuvée Signature, Vacqueyras - Rhône

Schola Sarmenti, Cubardi Rosso 2007 – Puglia

Taartje van aardbeienbavarois met rozenlikeurgelei en vanille-saus

Bodegas Aragonesas Moscatel 2010 – Campo de Borja

Quinta de Ventozelo Late Bottled Vintage 2007 – Porto

Heet extract van zwart-bruine parels

Aangezien het hier een proeverij van vijf “dubbel-amuses” betreft, geven wij u in eigen overweging om evt. nog een kleinigheid thuis te gebruiken.

Gelieve aan te willen melden voor 18 juni. Ook uw vrienden of familie is van harte welkom.

Vriendelijk uitnodigend,

Riny en Lambert Smeets

NADERE GEGEVENS PROEVERIJ : WIJN-SPIJSPROEVERIJ "IN DEN HOOF".

Datum: vrijdagavond 22 juni a.s.

Ontvangst met mooi glas mousserende wijn: 19.30-20.00u.

Aanvang proeverij: 20.30u.

Lokatie: Hotel-Restaurant In den Hoof, Akersteenweg 218, 6227 AE Maastricht.

Kosten: slechts € 50,- all-in p.p.voor leden en partner.

slechts € 53,- all-in p.p. niet-leden

Aanmelden bij: Lambert Smeets; lambertsmeets@hotmail.com of tel. 043-3257856.

A.u.b. VOOR 18 juni. Dit om redenen van inkoop.

Er is ruim voldoende gratis parkeergelegenheid.

Deze culinaire happening is op deze wijze tot stand kunnen komen dankzij de bereidwillige medewerking van de Directie van Hotel-Restaurant In den Hoof en Levert&Schudel Wijnkopers.

Het assortiment aan wijnen is van Levert & Schudel Wijnkopers, hetgeen te vinden op www.lambertsmeets.nl

VOOR UW AGENDA: PROEFDATA 2012:

21 september: proeverij met uitzonderlijke aanbiedingen van Levert&Schudel Wijnkopers

21 oktober: **1-daagse wijnreis** in luxe touringcar naar Trier/Bernkastel met bezoek aan twee tophuizen, rondrit, warme lunch en wandeling

2 november: goede **Bordeauxwijnen** van het topjaar 2005

14 december: **Elzas**-wijnen

ZIE VOOR VERDERE INFORMATIE: WWW.LAMBERTSMEETS.NL