



# **4<sup>de</sup> Kapitteldiner**

**Kasteel Wurfeld - Maaseik**

**21 april 1995**



Maaseik 25 Maart 1995.

Liefste Wijnvriendin,

Beste Wijnvriend,

Alvorens een traditie zal sterven moet ze nog vele malen herhaald worden. Zo ook met het kapitteldiner van de Maaslandse Wijnvrienden.

Het bestuur heeft dan ook het genoegen U en Uw vrienden uit te nodigen op het vierde groots kapitteldiner met bijpassende , uitgelezen wijnen.

Deze avond zal doorgaan op vrijdag 21 april 1995 , om 19.00 uur in het Kasteel van Wurfeld. Hiervoor kan U inschrijven bij een van de bestuursleden en dit vóór maandag 17 april aanstaande. De kostprijs bedraagt 2200 Fr. voor de leden en 2500 Fr. voor de niet-leden.

U op deze culinaire verwennerij mogen begroeten en samen van de geplande avond mogen genieten zal ons enorm verheugen.

Vineuse groeten,

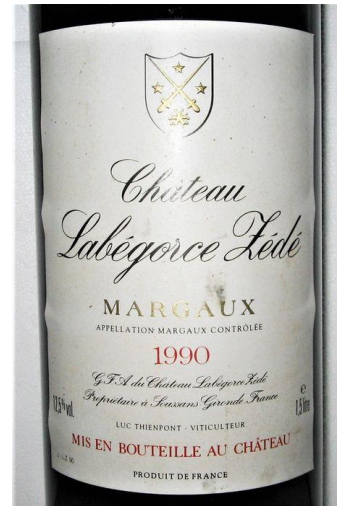
John, Paul, Pierre en René.

P.S. : vergeet Uw wijnpenning niet..

John LODGE	Heerweg	30	6101 NT ECHT	04754-85375
Paul Van DINTER	Kempenstraat	21	3650 ROTEM	089/75.46.95
Pierre HILVEN	Langstraat	3	3650 ELEN	089/56.43.88
René PEETERS	Bleumerstraat	9	3680 MAASEIK	089/56.33.74

21 april 1995

KAPITTELDINER - **Kasteel Wurfeld**



***KAPITTELDINER***

***MAASLANDSE WIJNVRIENDEN***

***KASTEEL TE WURFELD***

***VRIJDAG 21 APRIL 1995***

***MUZIEKALE OMLIJSTING : " STRIJKORKEST FAMILIE GONNISSEN "***

**MENU**

*Feest, vrolijkheid en triomf het valt samen te vatten in een woord.*

**CHAMPAGNE DE VENOGÉ  
CORDON BLEU**

*Even proeven van een stukje echte chic.*

*"Drie bereidingen van eendelever op knappende salade."*

**CHATEAU DE ROCHEMORIN 1992 PESSAC - LEOGNON  
André LURTON**

*Een bouillon scherpt op een verukkelijke manier de honger aan.*

*"Kwartelbouillon met een gepocheerd kwarteleitje."*

**CORTON CHARLEMAGNE 1990 GRAND CRU  
Marius DELARCHE**

*Spartelend en steeds tegen de stroom in.*

*"Gerookte Schotse zalm met dilleroomsaus."*

**PULIGNY-MONTRACHET 1992 PREMIER CRU "LES GARENNES"  
Gilles BOUTON**

*Time is money, stellen de Engelsen, maar niet alleen tijd is geld ook dit eendje is haar gewicht in goud waard als ze op tafel komt.*

*"Canette de Barbarie met Portsaus."*

**CHATEAU LABEGORCE - ZEDE 1990 MARGAUX  
Luc THIENPONT**

*De eeuwige versierder Casanova schrijft tal van zijn successen toe aan het chocoladeverbruik.*

*"Assiette chocolatière."*

*(taartpuntje, chocomousse, wit chocolade-ijs en chocoladesaus)*

**BANYULS GRAND CRU  
Jean D'ESTAVEL**