



5^{de} Kapitteldiner

**Restaurant de Slagmolen –
Opglabbeek**

19 januari 1996



Maaseik 12 december 1995.

Het bestuur van de Maaslandse Wijnvrienden heeft het genoegen haar leden, oud-leden en vrienden uit te nodigen op het

VIJFDE KAPITTELDINER

*dat zal doorgaan op vrijdag 19 januari 1996 om 20.00 uur
in restaurant "De Slagmolen"
Molenweg 177 ,3660 Oplabbeek*

In dit idyllische oord serveren Bert en vrouwtje Karlijn tafelromantiek met culinair vuurwerk. U op deze gastronomische verwenning te mogen begroeten en samen van de geplande avond te mogen genieten zal ons enorm verheugen.

*Hiervoor kan U inschrijven bij Paul Van Dinter Kempenstraat 21 te Rotem of telefoneren op nummer 089/75 46 95 en dit voor 06 januari 1996.
De kostprijs bedraagt per persoon 2400 Fr. / 131 Fl. voor de leden en 2700 Fr. / 148 Fl. voor de niet-leden.*

*Mogen wij U vragen dit bedrag te willen storten op één van onze rekeningen:
BBL 335-0520620-67 / RABO BANK 11-31-06-521
*** Betaling = Inschrijving ****

U komt toch ook?

*Vineuse groeten,
John , Martin , Paul , René en Rob.*

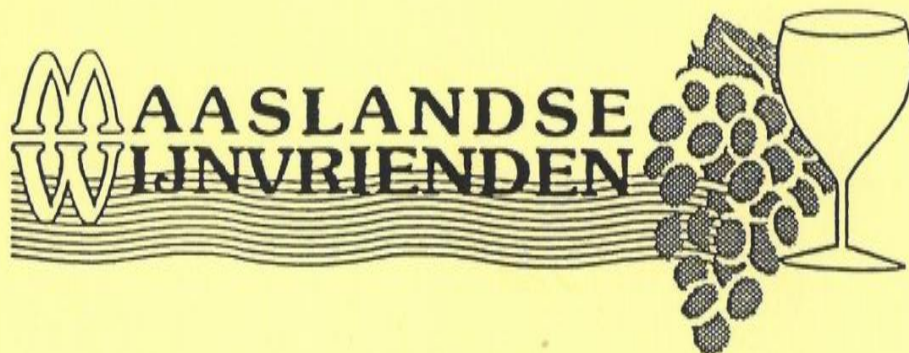
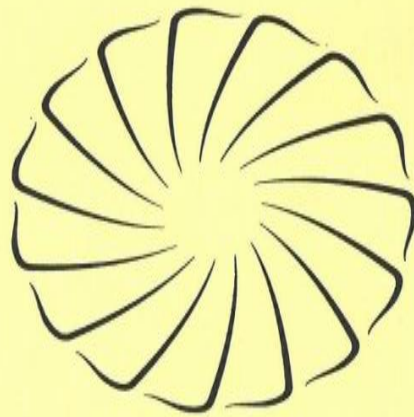
PS : Ook Uw vrienden en kennissen zijn welkom op dit kapitteldiner.



19 januari 1996

KAPITTELDINER - **Restaurant Slagmolen**

Restaurant
Slagmolen



Feestelijk aperitieven, daar horen hapjes bij!
Licht, want de maaltijd volgt nog en even anders,
want daar is het feest voor!

"Aperitief hapje"

**Crémant de la Loire
Cave Louis de Grenelle**

Helaas voor hem, liet deze marathon-zwemmer
zich vangen alvorens zelf te kunnen gaan paaieren...

"Zalm gepocheerd in ganzevet met een sinaasappelsausje"

**Pouilly Fuissé 1994
Domaine Duvergey-Taboureau**

Snoepjes uit de Noordzee met een Zuiders tintje.

"Cappuccino van grijze garnalen"

Nog even kunnen fijnproevers genieten van het
wildseizoen, wij sluiten alvast de jacht met een heerlijk
stukje gevleugeld wild.

Fazant " Fine Champagne "

**Bourgueil 1993
Cuvée vieilles vignes
Domaine Pontonnier**

De essentie van het eenvoudige plattelandsleven:

"Geitekaasje met een zelfgemaakte appelsiroop"

**Côtes de Frontonnais
Château La Colombière 1993**

Finale in grandeur, een luchtig dessert waarin
het tafelgenot blijft nazinderen.

"Assortiment nagerechten"

**Côteaux du Layon Beaulieu 1993
Château Pierre Bise**

En dan is er koffie!!!!



KAPITTELDINER

MAASLANDSE WIJNVRIENDEN

RESTAURANT DE SLAGMOLEN

OPGLABBEEK

VRIJDAG 19 JANUARI 1996

MET DANK AAN :

KARLIJN , BERT EN PERSONEEL VAN RESTAURANT DE SLAGMOLEN .

WIJNHANDEL PAUL VAN DINTER .