Maaslandse Wijnvrienden vzw

Sinds 1991

23ste KAPITTELDINER

Bistro Neuta - LEUT

28 maart 2014

Maaslandse Wijnvrienden vzw

2 maart 2014
Jaargang 2– Nieuwsflash 5

Maaslandse Wijnvrienden Nieuwsflash!

Seizoen 2013-2014 : 23ste KAPITTELDINER

Beste wijnliefhebbers en sympathisanten,
Voor ons jaarlijks topevenement, het **23ste KAPITTELDINER**, u allen reeds bekend van eerdere edities, hebben we als bestuur dit jaar gekozen voor een jong en nieuw etablissement in het Maasland :
BISTRO NEUTA te Leut onder leiding van Guy Jeunhomme en chef kok Dirk de Kinderen.

Wat en wie is Bistro Neuta?
Neuta is een laagdrempelig restaurant, waar genieten op de eerste plaats staat. Een bistro keuken vol klassiekers en verrassingen. Of het nu gaat om een lunch, diner, snelle hap, goed glas wijn, verjaardag, receptie, trouw, vergadering, …. Bistro Neuta zorgt voor een unieke gezellige ervaring.

Ook dit jaar, ondanks de crisis, hebben we zoals voorgaande jaren volgende prijszetting: **leden € 65.-** **niet-leden € 85.-**
en dit voor een klassiek 5 gangen all-in menu dat u zeker zal bekoren.
Traditiegetrouw starten we de avond met een kleine receptie waarop de nieuwe laureaten van onze verschillende "niveaus" worden voorgesteld en gelauwerd.
Inschrijven en deelnemen kan mits vooruitbetaling van het totaalbedrag op één van de rekeningnummers hiernaast.
We rekenen op een talrijke opkomst en zijn ervan overtuigd dat ook deze editie u weer zal charmeren met uitgelezen gerechten en dito wijnen.
Namens het bestuur, *John Golsteyn, secretaris*

UITNODIGING

We nodigen leden, partners en sympathisanten uit op ons
23ste KAPITTELDINER
dat dit jaar zal doorgaan op
vrijdag 28 maart 2014
aanvang om 19u
in de Bistro NEUTA
Sint Pieterstraat 46
3630 LEUT / MAASMECHELEN

Graag zien we je aanwezigheid bevestigd door een mailtje aan onze wijnmeester Paul.

paul@vandinter.be

vòòr maandag 24 maart 2014

We stellen jullie aanwezigheid zeer op prijs. Tot dan!

ONZE COÖRDINATEN

Verantwoordelijk uitgever:
Maaslandse Wijnvrienden vzw
p.a. Verloren Kost 86
3680 Maaseik
Ondernemingsnummer 0.830.695.924

Telefoonnr.: +32 (0)89 565758
E-mailadres: info@wijnvrienden.be
Website: www.wijnvrienden.be

IBAN : BE31 9730 5665 9855
BIC : ARSPBE22

IBAN: BE07 7350 3048 5266
BIC : KREDBEBB

© 2014 MWV vzw

Maaslandse Wijnvrienden vzw

Leerling : Bep Van Doren
Fred Leenders
Bianca Machiels
Werner Bijnens
Eric Langie
Guido Geeraerts
Math de Weerdt

Gezel : Rob Gommans

Commandeur : Jos Thomassen

sinds 1991

Als lokatie voor ons 23ste Kapitteldiner kozen we als bestuur voor een recente "nieuwkomer" : Bistro NEUTA te Leut.

De basisidee van Neuta moeten we zoeken bij het sterrenrestaurant Vivendum te Dilsen. Chef Alex Clevers ging een nieuwe uitdaging aan door dit project als laagdrempelig maar met absolute topgerechten en in een uniek kader op poten te zetten. Hij is, samen met een equipe die de volledige verantwoordelijkheid en vrijheid geniet, volgens ons hierin volledig geslaagd.

Wat dacht je van het volgende menu met de wijnen:

(1) Frankrijk : Champagne Jeeper rosé brut
*
(2) Frankrijk : Bourgogne Vezelay Domaine
La Croix Montjoie " L' élégante" 2011
*
(3) Frankrijk - Côtes du Rhône Domaine R.Perrin
Châteauneuf-du-Pape blanc 2010
*
(4) Frankrijk - Bordeaux Haut-Médoc
Château Sociando-Mallet 2009
*
(5) Frankrijk - Val de Loire Domaine
Girard Sancerre 2011
Frankrijk - Midi - Domaine Astruc "Enigma" 2011
Frankrijk - Vin doux Naturel Domaine de Durban
Muscat de Beaumes de Venise 2010
*
(6) Frankrijk - Zuid-West - Domaine Berthoumieu
Vin de liqueur "Tanatis" 2010

~MENU~

Aperitief met amuses (1)
*
Duo van tonijn - zoetzure structuren (2)
*
Gebakken coquille en witvis - spinazie (3)
*
Ossenhaas - puree - truffeljus (4)
*
Trio van kaas (5)
*
Triffle van witte chocomousse
met limoen & rood fruit (6)
*
Koffie

De avond zelf werd ingezet met een receptie en de huldiging van de laureaten die met succes deelnamen aan de diverse wijnproeven en met de intronisatie van de nieuwe "leerlingen". Dit jaar niet minder dan zeven leden die inmiddels het eerste kennismakingjaar achter de rug hebben en vanaf nu kunnen deelnemen aan de respectieve proeven.

Jos Thomassen werd "Commandeur"

Rob Gommans Gezel"

Volgende leden zijn vanaf 2013-2014 opgenomen in ons wijnbroederschap als "Leerling":
Bianca Machiels - Guido Geeraerts - Eric Langie - Math de Weerdt en Werner Bijnens.
Bep Van Doren en Fred Leenders konden spijtig genoeg niet aanwezig zijn maar zullen op de zomeractiviteit hun medaille ontvangen.

Daarna konden we aan tafel en gaf Paul zoals gewoonlijk wat meer duiding bij zijn keuze van de wijnen. Het contingent lege flessen bewees achteraf dat hij eens te meer een prachtige selectie had neergezet. Proficiat Paul.

We hoorden de avond zelf van onze leden niets dan lof: puike smaakvolle gerechten overgoten met top wijnen die onze Wijnmeester Paul speciaal hiervoor en in overleg met Guy Jeunhomme en chef Dirk de Kinderen gekozen had.

Nog enkele sfeerfoto’s van dit geslaagd evenement !

De voorproevers in actie !