

MENU

Aspergebrunch Ulvenhout 5 mei 2024

Brood met olie & zout



Aspergesoep

afgemaakt met handgeplukte peterselie



Asperges op klassieke wijze

met culinaire PAS ham, ei,
gesmolten roomboter en krieltjes



Aardbeien, slagroom & ijs



Bernhard Eifel - 2021 €35,-

Deze prachtige Weissburgunder is precies wat je van een Pinot Blanc mag verwachten. Een perfecte combinatie bij asperges

Wolfberger Pinot Blanc - 2021 €25,-

Subliem, zo omschrijven onze vinologen deze wijn. Van een top producent uit de Elzas.

Aperitief Cava, glas €6,00

Ulvenhoutwater, eerste karaf gratis

Ulvenhoutwater, navullen €2,50

Bruiswater, fles €6,00

Koffie €3,50



alle opbrengst
komt ten goede aan de realisatie van depooU

Aspergebrunch Ulvenhout is mede mogelijk gemaakt door

Het menu en locatie dankzij:

- Smaaktspecialist ~ brood & olijfolie
- Fam. Kennes ~ asperges & aardbeien
- de Vleeschmeesters ~ PAS excl. ham
- Wijnhuis Vintges ~ wijn
- Fam Bartels ~ locatie
- Ulvenhout Leeft ~ tent
- Paul Jongerius ~ aankleding
- De Herries, UHG, hun kinderen
o.l.v. chefs Evert en Tobias van
Bij Wijze van Spijzen
~ Keukenbrigade, mise en place team en
gastheren en -vrouwen

Loterijprijzen zijn o.a. beschikbaar gesteld door:

- Wijnhuis Vintges
- Store 317
- Sprangers fotografie
- Inrana Bloemen
- Paulus van Daesdonck
- Evelien Beauté
- Huijben Prestige
- Refreeze



alle opbrengst
komt ten goede aan de realisatie van depooU