Kasteel TerWorm

HOTEL & RESTAURANT

Guide Gastronomique

Een **kasteelhotel** voor **fijnproevers**

Najaar **2018** - Winter **2019**

Welkom

Hartelijk welkom in Kasteel TerWorm. Wij zijn graag uw gastheer in ons karaktervol 14e eeuws kasteel met pachthoeve. Onze ambiance leent zich uitstekend voor heerlijke ontspannende momenten met elkaar, maar ook, na een dag vol afspraken in de regio, voor zakelijk onthaasten. Gastvrijheid met een thuisgevoel gekoppeld aan culinair genieten staan bij ons hoog in het kasteelvaandel.

Met de halfjaarlijkse uitgave van onze Guide Gastronomique houden wij u op de hoogte van onze culinaire activiteiten. Dit in samenspel met foto's uit onze collectie maken deze gids tot een lust voor oog en mond.
Speciaal voor u, als fijnproever en levensgenieter!

Met Zuid-Limburgse groet,

Hotel Kasteel TerWorm
Annie & Freek van der Valk en het TerWorm Team

Agenda najaar 2018 – winter 2019

Zondag 23 september 2018	**Matinée du Rhône**	pag. 6
Zondag 21 oktober 2018	**Matinée Classique**	pag. 8
Zondag 25 november 2018	**Wild Matinée**	pag. 10
24 t/m 26 december 2018	**Kerst**	pag. 12
30 & 31 december 2018	**Sylvester**	pag. 13
Zondag 27 januari 2019	**Matinée Tour des Vins**	pag. 14
Zondag 31 maart 2019	**Champagne Matinée**	pag. 16

Reserveren

Aangezien wij over beperkte capaciteit beschikken is reserveren noodzakelijk.
Voor gezelschappen van 8 t/m 40 personen hebben wij aparte salons beschikbaar.

Reserveren kan telefonisch via +31 (0)45-400 11 11
of stuur een e-mail naar info@terworm.valk.nl.

Zondag 23 september 2018

Matinée du Rhône

FAMILLE PERRIN
Les Crus

Menu

Jambon persillé
***
Koolrabisoep
met rillettes van konijn
***
Quenelle de brochet
met rivierkreeftjes
***
Poulet de Bresse
met morilles
en rösti
***
Dessert van kastanjes
en nougat
***
Ambachtelijk kaasbuffet
(Auberge)

Op zondag 23 september nemen wij u mee naar de 'Vallée du Rhône', een wijngebied dat zich 200 km lang uitstrekt langs de oevers van de Franse rivier en uitgegroeid is tot de tweede Franse AOP-wijnstreek. Verbunt Wijnkopers verzorgt een exclusieve selectie topwijnen van de bekende Famille Perrin uit de Rhône.

Programma

12.00u.	Ontvangst & wijnproeverij in de Oranjerie
13.00u.	Zesgangen wijn- en spijsdegustatie in het Kasteel
16.00u.	Kaasbuffet in de Auberge
17.00u.	Einde

All-in arrangement zesgangenmenu à € 99,50

Inclusief wijnproeverij, aperitief, zesgangen wijn- en spijs degustatie, tafelwater en mokka service.

Tip! Bezoek de wijnproeverij in de Oranjerie, verzorgd door Verbunt Wijnkopers.

Zondag 21 oktober 2018

Matinée Classique

Menu

Steak tartare klassiek
***
Zeetong 'Normande'
met garnaaltjes
***
Krokante zwezerik
met paddenstoelenrisotto
***
Tournedos Rossini
met Madeirasaus
***
Tarte tatin van rode ui
met geitenkaas
en rode biet
***
Omelette sibérienne

Wij nodigen u uit voor een stijlvol matinée in onze kasteelsalons. Dit jaar wordt de muzikale ouverture verzorgd door Krista Meijer. Onze charmante 'blauwe' brigade serveert u klassieke Franse gerechten en voorziet u van elegante wijnen in samenwerking met Goessens Professionals in Wine.

Programma

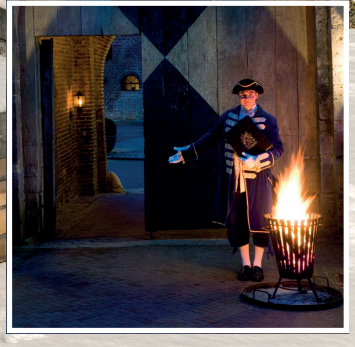
12.00u.	Ontvangst met muzikale ouverture in de Wenckebachzaal
13.00u.	Zesgangen wijn- en spijsdegustatie in het Kasteel
17.00u.	Einde

All-in arrangement zesgangenmenu à € 99,50

Inclusief aperitief en amuse, zesgangen wijn- en spijsdegustatie, tafelwater, mokka service en muzikaal entertainment.

Zondag 25 november 2018

Wild Matinée



Menu

Terrine van ganzenlever
met gekonfijte eend en peer
***
Gegrilde tarbot met saus
van gerookte paling
***
Patrijs met gepofte knolselderij,
knolselderijcrème en chorizo-olie
***
Bereidingen van haas met witlof,
ganzenlever en vossenbessen
***
Crème van oude kaas
met roggebrood
en paddenstoelen
***
Brownie
met gezouten karamel
en noten

Met knisperende vuurkorven, glühwein
en jachthoornblazers verwelkomen wij u op de binnen-
plaats voor alweer het laatste matinée van dit jaar.
Geraffineerde wildgerechten in samenwerking
met Vojacek Wijnen passeren de revue.

Programma

12.00u. Ontvangst op de binnenplaats
met jachthoornblazers
Aansluitend wijnproeverij
in de Wenckebachzaal

13.00u. Zesgangen wijn- en spijsdegustatie
in het Kasteel

17.00u. Einde

All-in arrangement zesgangenmenu à € 99,50

Inclusief aperitief en amuse, zesgangen wijn-
en spijsdegustatie, tafelwater, mokka.

Tip! Bezoek de wijnproeverij in de Wenckebachzaal,
verzorgd door Vojacek Wijnen.

24 t/m 26 december 2018

Kerst

In december wordt de kerstdecoratie weer van zolder gehaald en wordt ons Kasteel geheel in kerstsfeer opgemaakt voor gezellige dagen met elkaar.

2- of 3-daags hotelarrangement

Ons 2- of 3-daags Kerstarrangement met o.a. overnachting en meergangen kerstdiner boekt u al vanaf € 235,- p.p.

Lunchen op 1e of 2e Kerstdag

Wij hebben een beperkt aantal couverts beschikbaar voor een meergangenlunch op 1e en 2e Kerstdag. Wij serveren u een vijfgangen gastronomisch menu v.a. € 75,-. Aanvang 13.00 uur, einde 16.00 uur.

Dresscode

Tijdens de kerstdagen beschouwen wij het dragen van feestelijke kleding als een compliment.

Reserveren

045 - 400 11 11 / info@terworm.valk.nl

Wij nodigen u van harte uit op ons Kasteel voor wederom het mooiste feest van het jaar.
Geniet van de sfeer, de culinaire hoogstandjes, schitterende champagnes en wijnen en natuurlijk van elkaar.

3-daags hotelarrangement

Ons 3-daags Sylvesterarrangement bestaat uit twee overnachtingen op 30 en 31 december en boekt u vanaf € 495,- p.p.

Tijdens dit feestelijke programma verrassen wij u o.a. met gastronomische menu's, wijnen en champagnes, een roofvogeldemonstratie, vuurwerkshow en muzikaal entertainment.

Feestavond 31 december 2018

Wij hebben een beperkt aantal couverts beschikbaar voor het avondprogramma van 31 december 2018.
All-in vanaf € 200,- p.p.

Dresscode Gala

30 en 31 december 2018

Sylvester

Zondag 27 januari 2019

Matinée Tour des Vins

Menu

Zeebaars met soja,
schuim van rijst en miso
***
Linzen dahl
met gegrilde roodbaars
***
Lam met baba ganoush
en rode paprika
***
Gegrilde bavette
met gepofte sjalot
***
Compote van kweepeer
met kaneel
en sinaasappelkletskop
***
Werelds kaasbuffet
(Auberge)

Kasteel TerWorm neemt u vandaag mee op een culinaire wereldreis. Onze Chef de Cuisine toont u zijn passie voor de internationale keuken, terwijl onze wijnleverancier u laat kennismaken met bijzondere wijnen uit 's werelds meest markante wijngebieden. Zelfs voor connaisseurs belooft dit een verrassende zondagmiddag te worden!

Programma

12.00u.	Ontvangst & wijnproeverij in de Wenckebachzaal
13.00u.	Zesgangen wijn- en spijsdegustatie in het Kasteel
16.00u.	Kaasbuffet in de Auberge
17.00u.	Einde

All-in arrangement zesgangenmenu à € 99,50

Inclusief wijnproeverij, aperitief en amuse,
zesgangen wijn- en spijsdegustatie,
tafelwater en mokka service.

Tip! Bezoek voorafgaand aan de lunch vanaf 12.00 uur de wijnproeverij in de Wenckebachzaal.

Zondag 31 maart 2019

Champagne Matinée

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

Menu

Salade
met gemarineerde coquilles
***
Rijke puree
met zeetong, kaviaar
en vadouvan-olie
met beurre blanc
***
Gegrilde asperges
met gemarineerd
Wagyu-rundvlees
***
Baba au rhum
met vanille ijs
***
Ambachtelijk kaasbuffet
(Auberge)

Wanneer de eerste bloembollen ontluiken en de eerste zonnestralen ons aangenaam verwarmen, ontvangen wij u op ons Kasteel voor alweer de 11e editie van ons succesvolle Champagne matinée.

Deze bruisende middag organiseren wij in samenwerking met het welgekende champagnehuis Nicolas Feuillatte.

Programma

12.00u.	Champagneproeverij in de Oranjerie
13.00u.	Zesgangen wijn- en spijsdegustatie in het Kasteel
16.00u.	Kaasbuffet in de Auberge
17.00u.	Einde

All-in arrangement vijfgangenmenu à € 115

Inclusief champagneproeverij, aperitief en amuses, zesgangen wijn- en spijs degustatie, tafelwater en mokka service.

Tip! Bezoek de Champagneproeverij in de Oranjerie met Nicolas Feuillatte.

Bezoek ook
onze website
www.terworm.nl

Terworm 5 | 6411 RV Heerlen | Netherlands
+31 (0)45 - 400 11 11
info@terworm.valk.nl | www.terworm.nl