Kasteel TerWorm

HOTEL & RESTAURANT

Guide Gastronomique

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

Voorjaar - Zomer **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!

Annie & Freek van der Valk & Team TerWorm

Agenda voorjaar – zomer 2019

21 & 22 april 2019	**Pasen**	pag. 6
Zondag 12 mei 2019	**Asperge Matinée (Moederdag)**	pag. 8
Zondag 16 juni 2019	**Kreeften Matinée (Vaderdag)**	pag. 10
Zondag 28 juli 2019	**Bella Italia**	pag. 12
Zondag 18 augustus 2019	**Matinée d'Été**	pag. 14
Zondag 29 september 2019	**Matinée du Limbourg**	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 21 en maandag 22 april 2019

Pasen

Paasmenu

Tonijn ceviche
met grapefruit en dragon
***
Miso-bouillon met makreel,
buikspek en paksoi
***
Kwartel met truffel, pastinaak,
couscous en kwarteljus
***
Lamsrack, lamsfilet
met witte asperges
en lamsjus
***
Ambachtelijke kazen
***
Clafoutis met rabarber
en framboos

Schuif aan voor een culinaire paaslunch en/of -diner
met de hele familie en proef het voorjaar!
Bij mooi weer kunt u genieten van de eerste
zonnestralen op ons terras aan de slotgracht.
Wij serveren ons Paasmenu op vrijdag 19, zaterdag 20,
Paaszondag 21 en Paasmaandag 22 april.
Zowel tijdens de lunch als tijdens het diner.

Programma

13.00u. Ontvangst
16.00u. Einde

Viergangen Paasmenu à € 59,50 (excl. dranken)
Viergangen Wijnarrangement à € 32,50

Vijfgangen Paasmenu à € 69,50 (excl. dranken)
Vijfgangen Wijnarrangement à € 37,50

Zesgangen Paasmenu à € 79,50 (excl. dranken)
Zesgangen Wijnarrangement à € 42,50

Tip! Op 1e Paasdag kunnen de kinderen eieren
zoeken in de kasteeltuin met onze Paashaas.

Zondag 12 mei 2019

Asperge Matinée (Moederdag)

Menu

Gemarineerde asperge
met zalm en Hollandaise-crème
***
Gegrilde asperge met schol,
Noordzee garnaal, zilte groenten
en saus van gerookte boter
***
Kwartel met asperges,
snijboon, zwarte olijf
en een jus van granaatappel
***
Lamsfilet en procureur
met asperges en een saus
van saffraan en komijn
***
Ambachtelijke kazen
***
Clafoutis met rabarber
en framboos

Een ‘hart van goud’ moeten we eren!
Liefde voor moeder en liefde voor ons Limburgse Goud gaan tijdens dit matinée hand in hand. Wij zetten alle moeders vandaag in het zonnetje en laten u genieten van het beste van Limburgse bodem. De dames van a capella gezelschap Something Blue zorgen voor de muzikale omlijsting van deze bijzondere middag.

Programma

13.00u.	Zesgangen wijn- en spijsdegustatie in het kasteel of op het terras
14-16u.	Muzikaal entertainment door Something Blue
17.00u.	Einde

All-in arrangement zesgangen Aspergemenu à € 105,00

Inclusief aperitief en amuse, zesgangen wijn- en spijsdegustatie, tafelwater, mokka service, muzikaal entertainment en een liefdevolle verrassing voor alle moeders.

Tip! Verras moeder met een overnachting in een van onze bijzondere Toren- of Baronsuites!
Of huur één van onze vespa’s!

Zondag 16 juni 2019

Kreeften Matinée (Vaderdag)

Menu

Kreeft met mango
en citroengras
***
Miso-bouillon
met kreeft en paksoi
***
Kreeft met appel, venkel
en vanille-boter
***
Kreeft met Livar-buikspek
en een kreeftenjus
***
Ambachtelijke kazen
***
Cassis, yoghurt en basilicum

Op zondag 16 juni 2019 heten wij u van harte welkom tijdens ons Kreeften Vaderdag Matinée. Een matinée voor echte levensgenieters. Tijdens deze middag geven wij alvast een voorproefje van wat u deze zomer allemaal van ons kunt verwachten. De muzikale invulling wordt dit jaar verzorgd door Happy & The Two Tones.

Programma

13.00u.	Zesgangen wijn- en spijsdegustatie in het kasteel of op het terras
14-16u.	Muzikaal entertainment* door Happy & The Two Tones
17.00u.	Einde

**Muzikaal entertainment is alleen mogelijk bij mooi weer op het terras. Bij slecht weer is het matinée binnen in het kasteel.*

All-in arrangement zesgangen à € 105,00

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

Tip! Verras vader met een overnachting in een van onze bijzondere Toren- of Baronsuites! Of huur één van onze Vespa's.

Zondag 28 juli 2019

Bella Italia

Menu

Burrata met ansjovis, tomaat,
basilicum en aceto balsamico
***
Risotto met doperwten,
gegrilde zeebaars en vongole
***
Shortrib met borlotti-boon,
radicchio en Parmigiano
***
Vitello met pompoen,
aubergine en een jus van truffel
***
Sinaasappel met amarettini
en witte chocolade
***
Italiaans kaasbuffet
in de auberge

Benvenuti a Il Castello TerWorm! Vandaag worden al uw zintuigen geprikkeld en laten wij u Italiaans temperament beleven... Deze muzikale & culinaire wijnreis wordt georganiseerd in samenwerking met wijnhuis Vinisol uit Meerssen. De Italiaanse ballads van gelegenheidsduo Gabriella Massa en Davide la Cara laten u niet onberoerd...
Een middag die u niet mag missen!

Programma

12.00u.	Ontvangst & wijnproeverij in de Oranjerie
13.00u.	Zesgangen wijn- en spijsdegustatie op het kasteel of op het terras
14-16u.	Muzikaal entertainment door Gabriella Massa & Davide la Cara*
16.00u.	Kaasbuffet in de Auberge
17.00u.	Einde

**Muzikaal entertainment is alleen mogelijk bij mooi weer op het terras. Bij slecht weer is het matinée binnen in het kasteel.*

All-in arrangement zesgangen à € 105,00

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

Tip! Bezoek de wijnproeverij van wijnhuis Vinisol in de Oranjerie!

Zondag 18 augustus 2019

Matinée d'Éte

Menu

Antipasti TerWorm
***
Plateau fruit de mer
***
Poulet Noir met ratatouille
en een morillejus
***
Passievrucht en kokos
***
Mediterraan kaasbuffet
in de auberge

Op zondag 18 augustus sluiten wij de zomer goed af met een Mediterrane zomermiddag. In een ongedwongen sfeer en met de muzikale klanken van Ensemble Take5 op de achtergrond, laten wij u genieten van de beste producten uit de Mediterrane landen.
Fruits de Mer, Antipasti, Jamon Iberico van het been gesneden, Franse kazen en meer.

Programma

13.00u.	Vijfgangen wijn- en spijsdegustatie in het kasteel of op het terras
14-16u.	Muzikaal entertainment door Ensemble Take5*
16.00u.	Einde

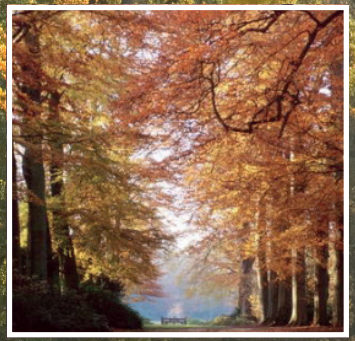
**Muzikaal entertainment is alleen mogelijk bij mooi weer op het terras. Bij slecht weer is het matinée binnen in het kasteel.*

All-in arrangement vijfgangen à € 105,00

Inclusief aperitief en amuse, vijf-gangen menu, geselecteerde witte, rosé en rode wijnen, tafelwater, mokka service en muzikaal entertainment.

Zondag 29 september 2019

Matinée du Limbourg



Menu

Limburgse beek forel
met geitenkaas, amandel,
bietjes en appel
***
Limburgse mosterdsoep
met prei en schelvis
***
'Konijn in het zuur'
***
Limburgs scharrelvarken 'Livar'
met bloedworst, witlof
en een saus van honing en tijm
***
Pruimen met landgoedhoning
***
Kaasbuffet in de auberge
met kazen uit Nederlands
én Belgisch Limburg

Deze keer is het niet Frankrijk, maar ons eigen Limburg dat in de culinaire spotlights staat. Onze chef de cuisine presenteert u tijdens dit matinée gastronomische streekgerechten uit Limburg. Weinakademiker Mario Tertschnig selecteert bij elk gerecht een bijpassende topwijn uit Nederlands of Belgisch Limburg. Mario is geboren en getogen in Oostenrijks meest zuidelijke provincie Kärnten. De liefde voor wijn kreeg hij, alsof het vanzelfsprekend was, cadeau van zijn Weense grootvader. "Zijn passie voor wijn is mijn passie geworden". Na meer dan 25 jaar werkzaam te zijn geweest in de horeca en wijnhandel besloot Mario in 2014 om voor zichzelf te beginnen en specialiseerde zich in Oostenrijkse en Limburgse wijnen.

Programma

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

All-in arrangement zesgangen à € 105,00

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

Tip! Bezoek de wijnproeverij van Mario Tertschnig wijnen in de Oranjerie.

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