Kasteel TerWorm

HOTEL & RESTAURANT

Guide Gastronomique

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

Najaar **2019** - Winter **2020**

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 najaar 2019 – winter 2020

Zondag 29 september 2019	**Matinée du Limbourg**	pag. 6
Zondag 27 oktober 2019	**Matinée Classique**	pag. 8
Zondag 24 november 2019	**Matinée Weelderig Wild**	pag. 10
24 t/m 26 december 2019	**Kerst**	pag. 12
30 & 31 december 2019	**Sylvester**	pag. 13
Zondag 26 januari 2020	**Matinée Tour des Vins**	pag. 14
Zondag 29 maart 2020	**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 29 september 2019

Matinée du Limbourg

Menu

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

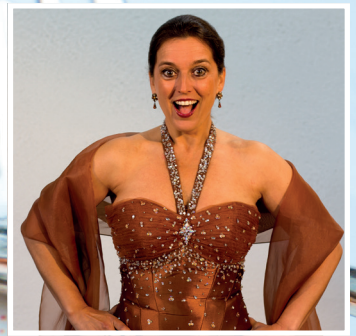
All-in arrangement zesgangenmenu à € 105,00

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

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

Zondag 27 oktober 2019

Matinée Classique



Menu

Tomate aux crevettes
***
Zeetong à la meunière
***
Kwartel met truffel
***
Bœuf Bourguignon
***
Geitenkaas met vijgen
***
Poire Belle Hélène

Wij nodigen u uit voor een stijlvol matinée in onze Kasteelsalons. Onze charmante 'blauwe' brigade serveert u klassieke Franse gerechten en voorziet u van elegante wijnen.

Tevens wordt u ontvangen in onze Wenckebachzaal met opera zang van Mylou Mazali.

Programma

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

All-in arrangement zesgangenmenu à € 105,00

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

Tip! Boek een overnachting in een van onze bijzondere Toren- of Baronsuites!

Zondag 24 november 2019

Matinée Weelderig Wild

Menu

Wilde eend met ganzenlever
en specerijen
***
Zeeduivel met paddenstoelen
en een bitterbal van wild
***
Duif met schorseneer, appel,
bloedworst en jus van biet
***
Hert met champignon,
savooiekool en topinamboer
***
Ananas met blauwschimmelkaas
en basilicum
***
Chocolade met amarena-kers

Met knisperende vuurkorven en jachthoornblazers verwelkomen wij u in onze Kasteeltuin voor alweer het laatste matinée van dit jaar.
Geraffineerde wildgerechten passeren de revue.

Programma

12.00u.	Ontvangst in de Kasteeltuin met jachthoornblazers Aansluitend wijnproeverij in de Oranjerie
13.00u.	Zesgangen wijn- en spijsdegustatie in het Kasteel
17.00u.	Einde

All-in arrangement zesgangenmenu à € 105,00
Inclusief aperitief en amuse, zesgangen wijn- en spijsdegustatie, tafelwater en mokka service.

Tip! Bezoek de wijnproeverij in de Oranjerie.

24 t/m 26 december 2019

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 € 245,- 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. € 79,50. 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 € 510,- p.p.

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

Feestavond 31 december 2019

Wij hebben een beperkt aantal couverts beschikbaar voor het avondprogramma zonder overnachting van 31 dec. 2019.
All-in vanaf € 210,- p.p.

Dresscode Gala

30 en 31 december 2019

Sylvester

Zondag 26 januari 2020

Matinée Tour des Vins

Menu

Zalm met ponzu,
avocado en nori
***
Rode mul met Noordzeegarnaal,
pompoengele curry en saffraan
***
Zwezerik met geroosterde
bloemkool, zwarte knoflook
en koffie
***
Ossenhaas met shortrib,
knolselderij en truffel
***
Tiramisu 2020
***
Werelds kaasbuffet

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 € 105,00

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 29 maart 2020

Champagne Matinée

Menu

Tonijn met dashi,
wortel en enoki
***
Artisjok met zalm
en geitenkaas
***
Livar buikspek en langoustine,
appel met bleekselderij
en citroengras
***
Kalfshaas en sukade,
kimchi, uitjes en kalfsjus
***
Banaan, dulce chocolade
en mascarpone
***
Ambachtelijk kaasbuffet

Wanneer de eerste bloembollen ontluiken en de eerste zonnestralen ons aangenaam verwarmen, ontvangen wij u op ons Kasteel voor alweer de 12e editie van ons succesvolle Champagne matinée.

Deze bruisende middag organiseren wij in samenwerking met een van onze welgekende champagnehuizen.

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 zesgangenmenu à € 115,00

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

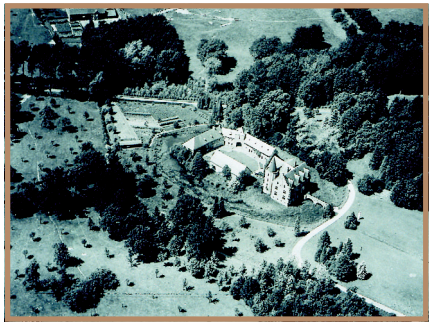
Tip! Bezoek de Champagneproeverij in de Oranjerie.

Geschiedenis

Fluisterend Gruis

Sinds de 14e eeuw woonden er op TerWorm adellijke families. Vaak vooraanstaande bestuurders, ridders, graven en baronnen uit lang vervlogen tijden. Graaf Vincent van der Heyden-Belderbusch (1690-1771) was zo'n bestuurder uit de 18e eeuw.

Hij restaureerde het kasteel en liet de tuin in Franse rococostijl aanleggen. Het destijds witte kasteel was het middelpunt van een 1500 ha groot landgoed met negen pachthoeves. Eind 19e eeuw gaf Baron François de Loë (1857-1938) het kasteel de huidige verschijningsvorm. TerWorm kende zes markante verbouwingsperiodes. Een fles met tekst is gevonden tijdens de restauratie in 1997. Baron de Loë schreef een eeuw eerder de tekst.



Protest

Van 1917 tot 1988 was de Oranje Nassau Mijn eigenaar van het kasteel en landgoed. Het gangenstelsel van de ON I ligt onder het landgoed. Op het kasteel woonden in die periode opzichters, kunstenaars, de boswachter en de badmeester. Na de mijnsluiting stelden overheids-bestuurders en de Oranje Nassau Mijn voor om een grootschalig pretpark te stichten op het landgoed. De Heerlense bevolking liep deze pretparkplannen in 1983 letterlijk en figuurlijk onder de voet in een groots opgezette en breed gesteunde protestmars.

De betrokkenheid van de Heerlense bevolking is ontstaan in de met veel jeugdsentiment omgeven tijd van het openluchtzwembad TerWorm. Dit bijzonder fraaie en grote openluchtzwembad lag van 1920 tot 1984 in het bos achter het kasteel.

Geen pretpark, maar behoud van de natuur en cultuur was de uiteindelijke keuze van veel Heerlenaren.

Restauratie 1997-1999

Even pauzeren was soms nodig, want letterlijk steen voor steen is het kasteel gerestaureerd. In 20 maanden is de destijds totale bouwval “omgetoverd” tot een stijlvol kasteelhotel. De historie bleef bewaard en is zelfs gekoesterd.

Een nieuw fundament ligt onder het kasteel. Met respect naar het verleden zijn eigentijdse bouwsporen toegevoegd, door uitbreidingen en zorgvuldig gekozen details. Oplettende gasten zien de bouwsporen uit heden en verleden.

Aan de rijke historie van Kasteel TerWorm is mede dankzij steun van Provincie Limburg, Gemeente Heerlen, Rijksdiensten en Europa weer een extra periode toegevoegd.

TerWorm anno nu

Kasteel TerWorm viert zijn 20-jarig jubileum als luxe hotel en restaurant. Verscholen in het groen op een 220 hectare groot landgoed komt u helemaal tot rust. Gastvrijheid met een thuisgevoel, gekoppeld aan culinair genieten, staan boven in het kasteelvaandel.

De in 2017 door de familie Van der Valk gestarte renovatie en revitalisering van de eeuwenoude Hoeve op den Dries (rijksmonument) tot luxe vakantieappartement met expositieruimte, beheerderswoning en stroopkokerij, vormt het sluitstuk van de ontwikkeling van het landgoed.

Landgoed TerWorm schittert als nooit tevoren en heeft zich opnieuw uitgevonden als recreatief landschapspark in de stadsregio Parkstad.

Wandelaars, fietsers en natuurliefhebbers weten Landgoed TerWorm goed te vinden en genieten volop van deze oase van rust en ontspanning.

Kasteel TerWorm

HOTEL & RESTAURANT

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