

*gide
gastronomique*

Een kasteelhotel voor fijnproevers

Voorjaar - zomer 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 en Freek van der Valk
en Team TerWorm



Agenda voorjaar – zomer 2020

12 en 13 april 2020	Pasen	pag. 6
Zondag 10 mei 2020	Asperge Matinée (Moederdag)	pag. 8
Zondag 21 juni 2020	Kreeften Matinée (Vaderdag)	pag. 10
Zondag 26 juli 2020	Bella Italia	pag. 12
Zondag 16 augustus 2020	Matinée d'Été	pag. 14
Zondag 27 september 2020	Matinée Oostenrijk	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 12 en maandag 13 april 2020

Pasen





Menu



King Fish

met biet en wasabi

Buikspek

met doperwten en asperge

Kabeljauw met groene asperge

en Hollandaise saus

Runderentrecôte en wang

met witte asperge en morieljes

Ambachtelijke kazen

Abrikozen

met ananas en vanille



Proef het voorjaar en geniet met vrienden en familie van een feestelijke Pasen. Bij mooi weer kunt u genieten van de eerste zonnestralen op ons terras aan de slotgracht. Wij serveren ons culinaire Paasmenu op zondag 12 en maandag 13 april, zowel tijdens de lunch als het diner.



Programma

Lunch vanaf 13.00u

Diner vanaf 18.00u



Viergangen Paasmenu à € 62,50 (excl. dranken)

Viergangen Wijnarrangement à € 32,50

Vijfgangen Paasmenu à 72,50 (excl. dranken)

Vijfgangen Wijnarrangement à € 37,50

Zesgangen Paasmenu à € 82,50 (excl. dranken)

Zesgangen Wijnarrangement à € 42,50



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


Zondag 10 mei 2020

Asperge Matinée (Moederdag)





Menu

—  —
Zacht gegaarde zalm
met asperge salade
en tomaten vinaigrette

Aspergesoep
met paling en peterselie

Kalfsstoof met asperge,
bloemkool en zwarte knoflook

Lam met asperge
en een morillesaus

Ambachtelijke kazen

Aardbei taartje
met rabarber en witte chocolade



De allerliefste met een hart van goud!
Tijdens het Asperge Matinée zetten wij alle moeders
in het zonnetje en laten wij u genieten van ons
Limburgs Goud. De dames van a capella gezelschap
Something Blue verzorgen de muzikale omlijsting
van deze bijzondere middag.



Programma

- 13.00u. Zes gangen 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!
En huur één van onze Vespa's.

Zondag 21 juni 2020

Kreeften Matinée (Vaderdag)





Menu



Kreeft
met komkommer en Citrus

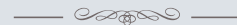
Kreeftenbisque

Kreeft
met tomaat en Kokoschium

Kreeft
met kalf en Bearnaisesaus

Ambachtelijke kazen

Abrikozen met Dulce chocolade



Op zondag 21 juni geven wij alvast een voorproefje van wat deze zomer allemaal te bieden heeft. Wij heten u op Vaderdag van harte welkom tijdens ons Kreeften Matinée, een middag voor echte levensgenieters met de muzikale klanken van Happy & The Two Tones.



Programma

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



All-in arrangement zeszingen à € 105,00

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

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



Tip! Verras vader met een overnachting in een van onze bijzondere Toren- of Baronsuites!

Zondag 26 juli 2020

Bella Italia





Menu



Carpaccio TerWorm met rucola en
een schuim van Parmezaanse kaas

Risotto met dorade en artisjok

Lamsnek met Piperadesaus

Kalf met rauwe ham en salie
(Saltimbocca)

Tiramisu
met mokka ijs en chocolade

Ambachtelijke kazen



Benvenuti a Il Castello TerWorm! Vandaag worden al uw zintuigen geprikkeld en geniet u van een zomerse Italiaanse middag. Beleef de muzikale en culinaire wijnreis samen met de Italiaanse ballads van gelegenheidsduo Gabriella Massa en Davide la Cara. Een middag die u niet mag missen!



Programma

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



All-in arrangement zeszingen à € 105,00

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

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



Zondag 16 augustus 2020

Matinée d'Été





Menu



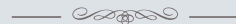
Antipasti TerWorm

Plateau Fruits de Mer

Poule de Bresse
met mais en truffel

Mango, passievrucht en yoghurt

Mediterraan kaasbuffet



Op zondag 16 augustus sluiten wij de zomer goed af met een Mediterrane zomermiddag. In een ongedwongen sfeer met de muzikale klanken van Ensemble Take5 op de achtergrond, maken wij een culinaire reis naar de Mediterrane landen en geniet u van de beste producten. Antipasti, Fruits de mer, Franse kazen en meer...



Programma

- 13.00u. Vijfgangen wijn- en spijsdegustatie op het terras of in het kasteel
- 14-16u. Muzikaal entertainment door Ensemble Take5*
- 16.00u. Mediterraan kaasbuffet in de Auberge
- 17.00u. Einde



All-in arrangement zesgangenmenu à € 105,00

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

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



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

Zondag 27 september 2020

Matinée Oostenrijk





Menu



Zalmforel met Kartoffelsalat,
crème fraîche en haring kaviaar

Consommé
met crêpes en piepkuiken

Fiakergoulash met bladerdeeg

Gebraden entrecôte
met zuurkool en aardappelpuree

Sacher Torte

Ambachtelijk kaasbuffet



Op 27 september maakt u kennis met streekgerechten en bijpassende top wijnen uit Oostenrijk. Weinakademiker Mario Tertschnig selecteert bij elk gerecht een bijpassende wijn. Mario is geboren en getogen in Oostenrijks meest zuidelijke provincie Kärnten. 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 en wijnproeverij in de Oranjerij
- 13.00u. Zesgangen wijn- en spijsdegustatie in het kasteel
- 17.00u. Einde



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







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.





STE WORM



Protest

Van 1917 tot 1988 was de Oranje Nassau Mijnsloot 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 overheidsbestuurders en de Oranje Nassau Mijnsloot 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  *Ter Worm*
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