

5
JAAR



PROGRAMMA

ASPERGES OP DE VELDEN
15 t/m 30 mei 2019





PROGRAMMA 2019

Net als voorgaande jaren zullen bekende sterrenkoks uit de regio weer met hun team komen koken in ons restaurant. Ter ere van de lustrum-editie keren sterrenrestaurants De Lindehof en Wiesen terug op de velden. Daarnaast vormt Asperges op de Velden een podium voor toonaangevende restaurants uit de omgeving zoals Vandelijck en Truffelaer. Maak kennis met de wereld van de Michelin-koks en geniet van uiteenlopende aspergegerechten die alle zintuigen prikkelen. De uiteenlopende restaurant zullen u culinair verrassen, ieder op zijn (eigen)wijze manier.

Op de reguliere dagen worden de lunches en diners verzorgd door het team van Asperges op de Velden onder leiding van Ralph van Kroonenburg van Delicious at home en Tommy Luijten van Tommy's Keuken. Twee culinaire vakidioten die hun vak geleerd hebben in uiteenlopende (sterren)restaurants. Ralph en Tommy zijn met elkaar in contact gekomen toen ze allebei werkzaam waren bij sterrenrestaurant De Gieser Wildeman in Noordeloos. Hieruit is een culinaire vriendschap ontstaan die al jaren wordt ingezet om gasten iedere keer weer te laten genieten.

Woensdag 15 t/m zaterdag 18 mei

Team Asperges op de Velden

Delicious lunch: 3-gangen & 1-amuse € 39,50

Delicious diner: 4-gangen & 1-amuse € 52,50

Zondag 19 mei

Bière Culinair; een speciaal evenement waarbij gasten genieten van een uitgebreid diner wat begeleid wordt door bijpassende speciaalbieren bij elke gang. Tussen de gerechten door zal zytholoog Joris van Esch een masterclass verzorgen over het bierarrangement en uitleg geven over de bier-spijs combinaties. Bière Culinair op de Velden wordt georganiseerd in samenwerking met Brouwerij Vandeoirsproing.

Ontvangst om 18.00 uur

Diner: 4-gangen & 1-amuses inclusief speciaalbieren, tafelwater, koffie/thee € 74,50

Maandag 20 mei

Restaurant De Lindehof uit Nuenen (2 Michelinsterren)

Lunch: 4-gangen & 2-amuses € 99,50

Diner: 4-gangen & 2-amuses € 99,50

Dinsdag 21 mei

Restaurant Vandelijck uit Riethoven

Lunch: 4-gangen & 5-amuses € 57,50

Diner: 6-gangen & 5-amuses € 79,50

Woensdag 22 mei

Restaurant Truffelaer uit Veldhoven

Lunch: 3-gangen & 2-amuses € 47,50

Diner: 5-gangen & 2-amuses € 69,50

Donderdag 23 t/m zaterdag 25 mei

Team Asperges op de Velden

Delicious lunch: 3-gangen & 1-amuse € 39,50

Delicious diner: 4-gangen & 1-amuse € 52,50

Zondag 26 mei

Restaurant Wiesen uit Eindhoven (1 Michelinster)

Lunch: 4-gangen & 2-amuses € 79,50

Diner: 4-gangen & 2-amuses € 79,50

Maandag 27 t/m woensdag 29 mei

Team Asperges op de Velden

Delicious lunch: 3-gangen & 1-amuse € 39,50

Delicious diner: 4-gangen & 1-amuse € 52,50

Donderdag 30 mei

Hemelvaart Familiedag - Team Asperges op de Velden

Hemelvaart Familiedag lunch: 3-gangen & 1-amuse € 42,50

Kindermenu t/m 12 jaar € 19,50

Delicious diner: 4-gangen & 1-amuse € 52,50

Aanvullende producten

- Aspergepakket 2 personen met ham, ei en boter € 15,00
- Kilo geschilde asperges AA-kwaliteit € 8,50
- Kindermenu t/m 12 jaar € 19,50

Bovenstaande prijzen zijn per persoon, inclusief BTW en exclusief dranken.

Genuttigde dranken worden op locatie aan u berekend. Wij beschikken over een pinautomaat in ons restaurant en stimuleren onze gasten dan ook graag om hier gebruik van te maken in het kader van de veiligheid. Indien u niet in de mogelijkheid bent om te pinnen, accepteren wij ook cash-betalingen. Voor betalingen met een creditcard worden extra transactiekosten berekend.

