CHÂTEAU NEERCANNE®

Inhuldiging luncharrangement “le Roi, de gast is koning”

Prins Willem-Alexander bij de poort van de kasteeltuin - 2004

Onze kroonprins prins Willem Alexander heeft zich in Château Neercanne, als gast, altijd al koning gevoeld. Dus dat koningschap gaat helemaal goed komen!

Kom vanaf 30 april 2013 genieten van ons speciaal inhuldigings lunchmenu!

Chef Hans Snijders, die in zijn loopbaan meerdere keren mocht koken voor de moeder van onze nieuwe Koning, heeft een bijzonder fraai 3 gangen menu gecreëerd en dit culinair kroonjuweeltje wordt begeleid door de 2 wijnen die de grootvader van onze nieuwe Koning altijd dronk nl. een witte Bourgogne van Louis Latour en een Rioja Alta afkomstig uit de Spaanse streek Cenicero.

En…onze “hofleveranciers” zorgen er voor dat we gerechten kunnen bereiden met de beste en meest verse ingrediënten.

CHÂTEAU NEERCANNE®

Lunchmenu “Willem-Alexander & Maxima”

U begint met een amuse met o.a. KINGcrab

***

Onze nieuwe koning werd ook de “waterprins” genoemd. Vandaar dat het voorgerecht bereid wordt met ingrediënten uit het water, dus vis als basis

***

Een “sportief” vleesgerecht, licht en niet te vet, gerechten van biologische oerhollandse groenten en aardappelen. Een gerecht voor gasten die het op prijs stellen om gezond en culinair te kunnen genieten. De nieuwe Koning mag zich ook een sportambassadeur noemen.

Zo presteerde hij het in 1986 om onder de schuilnaam W.A. van Buren de Elfstedentocht uit te rijden, liep de Marathon van New York uit en was o.a. lid van het Internationaal Olympisch Comité

***

“Panqueque y dulce de Leche”, Maxima’s favoriete dessert toen ze kind was. Onze patissier Cleo Zwiers heeft op basis van dit gegeven een top dessert gemaakt

***

Mokka of thee met een “proefje” van koningtaart “Galette des Rois” bereid volgens een oud Frans patisseriere cept

De prijs bedraagt **€ 33,00 p.p.** inclusief afsluitende koffie of thee en een karaf ijswater met schijfje citroen. Waarom € 33,00? Welnu omdat de moeder van onze nieuwe Koning 33 jaar lang onze Koningin is geweest.

Voor de ROI-jaal geschonken witte wijn Bourgogne van Louis Latour en het “ROI-jaal” gevulde glas Rioja Alta uit het Spaanse Cenicero betaalt u **€ 16,98 p.p.** 1698 het jaar waarin Militair Gouverneur van Maastricht, Baron Daniel Wolf van Dopff het Château Neercanne heeft laten bouwen en waar hij o.a. zijn gast Czaar Peter de Grote mocht ontvangen. Dit had ook al iets “Koninklijks”. Toch?

U loopt niet, maar natuurlijk schrijdt u koninklijk het restaurant binnen. Vervolgens wordt u ontvangen door de “Neercanne lakkeien” en gaat u binnen enkele minuten genieten als een Koning(in), gezeten in één van onze koningszetels van “Paleis Neercanne”.

Dit Inhuldigingsmenu, wisselt 2 keer per maand en is het gehele troonswisselingjaar 2013 te verkrijgen en u kunt dit culinair “kroonjuweeltje” tijdens de lunch genieten op de weekdagen dinsdag, woensdag, donderdag en vrijdag.

Château Neercanne, waar de **GAST ALTIJD KONING IS**. Onze nieuwe Koning heeft het mogen ervaren. U nu ook?? Bel dan gewoon weer Peter 0653899257 of mail naar directie@neercanne.com

Graag tot ziens in “Paleis Neercanne”

Peter en Ans Harkema en het trotse team van restaurant Château Neercanne