Nieuw jubileum:
60 jaar restaurant Château Neercanne

Château Neercanne 60 jaar restaurant en dat gaat gevierd worden.

EN WAAROM WILLEN WE DAT MET U VIEREN?

Met gepaste trots mogen we in 2012 laten weten dat restaurant Château Neercanne al 60 jaar vele gasten heeft ontvangen en mogen verzorgen. Dat is een mijlpaal die we samen met onze huidige en toekomstige gasten graag willen vieren. Er is veel gebeurd in de afgelopen 60 jaar. Freule Poswick was de laatste bewoonster van het Château. U ziet haar hier de kippen voeren. De eerste restaurateur was maître Theo Koch. Een groot pionier op gastronomisch gebied. Hij werd in één adem genoemd met o.a. grote vakmensen als de heer Fons Stevens van Prinses Juliana, met de heer Ernst Hastrich van de Witte te Amersfoort, met Jaap Klosse van de Echoput en met de heer Jan Grothausen van de Hamert te Wellerlooi. Allemaal Instituten met grote namen die de gastronomie destijds vanuit Frankrijk en België naar Nederland gehaald hebben. Château Neercanne stond met de huidige chef de cuisine Hans Snijders toen ook aan de wieg van de Culinaire Hausse die Nederland de laatste 30 is gaan doormaken. Wij feliciteren Hans Snijders met zijn grote aandeel in die bijzondere culinaire en dus culturele ontwikkeling. Wij zijn daar samen met hem trots op. Zo heeft hij 2 x voor de Eurotop mogen koken. Natuurlijk dat waren twee hoogtepunten, maar met evenveel passie werd er gekookt en geserveerd voor de meer dan 500.000 gasten die de laatste 30 jaar o.a. van zijn keuken genoten hebben. Al die gasten hebben Neercanne altijd weer gezien als een bijzondere plek waar zaken worden beklonken, waar gevierd en genoten wordt. Onze medewerkers zijn gastvrij, zij doen niet alsof. Als iets niet lijkt te kunnen dan gaan zij altijd op zoek naar mogelijkheden hoe zij het dan wel voor de gast kunnen fiksen. Er staan voor de gast, zowel op vrolijke momenten, maar soms ook op momenten van verdriet. Kortom voor alle momenten van het leven. Dat is Neercanne tot op het bot. Onze teams ademen gastvrijheid, zijn bevlogen en verstaan hun vak. Zij zijn dan ook stuk voor stuk trots dat zij dit jubileum mee mogen maken. Het unieke jubileum van 60 jaar restaurant Château Neercanne, dat imposante terrassenkasteel op de Cannerberg. Inmiddels misschien wel de meest culinaire berg van de BeNeLux, pal op de grens van Nederland en België.

Ons team bestaande uit Hans, Cor, Dennis, Joëlle, Camiel, Jeanine, Wilma, Marie José, Gertie, Leo, Sven, Jos, Ronnie, Tom, Rachel, Shirley, Hans, Tim, Ruud, Jesse, Gilbert, Jeanine, Agnes, Philippe, Peter, Dominique, Jorik, Lisa, Dave, Fadma, Cleo, Nick, Yaël ook wel de "Neerkanjers" genoemd willen u heel graag laten delen in hun feestje.

WELNU DAAROM WILLEN DAT MET U VIEREN!

De Neercanne leveranciers denken weer mee. Zij verlenen op de ingrediënten van zowel het lunchmenu als het dinermenu weer een jubileumkorting. Een korting die enkel en alleen te maken heeft met de jubileummenu's.
Wij presenteren de jubileumlunch op alle weekdagen en het dinermenu op dinsdag, woensdag en donderdag.

Weer alle creativiteit in de keuken: Onder de vleugels van chef de Cuisine Hans Snijders krijgen jonge kooktalenten, zoals Gilbert Von Berg alle kansen om hun creativiteit in de gerechten en desserts te kunnen botvieren. Zo blijft Château Neercanne zich ook in 2012 profileren als "talentfactory".

Sommelier Dominique Jacobs zorgt ook nu weer voor de vineuze match tussen wijn en spijs

Meer weten?

Bel maar gewoon Peter weer op 0653899257 of mail naar directie@neercanne.com.
Reserveren kan natuurlijk ook telefonisch op het vaste nummer: 0031 (0) 43 3251359

Namens al onze samenwerkers
Met vriendelijke groet,

Peter en Ans Harkema

AANTREKKELIJKE FEESTPRIJZEN 2012

- Het 3 – gangen lunchmenu kost slechts € 32,50
- Het 4 – gangen dinermenu kost slechts € 40,00

Maar dat kan toch niet nog een jaar? Jazeker wel! Dan zij de creativiteit van onze talentvolle koks en onze meedenkende leveranciers!

Misschien wilt de menu's uitbreiden met feestelijke drankjes? Voor slechts € 27,50 serveren we:

Feestelijke Champagne Mailly Grand Cru

Mooie wijnen geselecteerd door onze sommelier Dominique Jacobs

Italiaanse tafelwaters

Koffie of thee "complet" door onze nieuwkomer en leergierige patissier Cleo Zwiers

CHÂTEAU NEERCANNE®