

Weert, mei 2017



UITNODIGING JAARFEEST 2017

Beste wijnvrienden,

Het bestuur van het Nederlands Genootschap van Wijnvrienden heeft de eer u uit te nodigen voor het jaarfeest 2017 op zaterdag 10 juni a.s. Dit stijlvol en bourgondisch evenement wordt gehouden in Kasteel Daelenbroeck in Herkenbosch.

Het kasteel is op deze dag het decor voor het volgende programma:

15.30 - 16.00 Ontvangst

16.00 - 16.30 Chapitre Solennel, afgesloten met Erewijn

16.30 - 18.00 Masterclass verzorgd door Dhr. Stan Beurkens
(Wijngaard St. Martinus)

18.15 - 18.45 Foire aux Vins

19.00 - 23.00 Diner dansant met Duo Difference

Naast leden van de Nederlandse confrérieën en onze wijnvrienden uit België en Frankrijk hopen wij ook dit jaar weer veel leden van ons Genootschap te mogen begroeten.

We mogen ons verheugen op de aanwezigheid van eregast de heer Istvan Veress uit Hongarije. Tevens is al eregast aanwezig de heer Z.E. Igor Popov (Ambassadeur van de Republiek Macedonië) met zijn echtgenote.

Met vineuze groeten,

Cf. Raymond Janssen, president

Kleding

Heren: smoking of donker kostuum

Dames: aangepast

NGW leden: Groot genootschapslint of kleine draagmedaille

Black Angus

Tartaar, gerookte rode biet, piccalilly, kwartelei, spekbokking

Wijn: *Chateau de la Grave 2014 (app Côtes de Bourg contrôlée)*

Of

Cheviche

In zuur gegaarde makreel, avocado, ingelegde tomaat, parel couscous, crème van zoete paprika

Wijn: *Caliterra Sauvignon Blanc Tributo 2015*

Asperge Crème soep of Lam Krachtige bouillon

Kabeljauw

Lamellen van kabeljauw, koolrabi, krokante kabeljauw wang, saus van Noilly Pratt

Wijn: *Montagny 1er Cru Jean Marc Boillot*

of

Duroc Varken

Zacht gegaarde nek, specerijenlak, gebakken asperge, pistache en Dashi bouillon

Wijn: *Chateau Lanbersac 2009 (app. Lussac Saint Emillion contrôlée)*

Zeebaars

Op de huid gebakken filet, parelgort, wilde gamba, gemarineerde prei van de BBQ en schaaldieren jus

Wijn: *Chateau Rives-Blanques 2015 (Cuvée Odyssée app. Limoux contrôlée)*

Of

Kalf & wang

Rose gebraden medaillon, gesmoord wangetje, zomergroen, gnocchi en kalfsjus met kruiden

Wijn: *Rosso di Montepulciano 2015 (DOC Azienda Agricola Dei)*

Pavlova

Merengue, framboos, rabarber, aardbei, yoghurt

Wijn: *Moscato d'Asti 2015 suri sandrinet DOCG Enrico Cerutti*

Of

Kaas

Vijgentaartje, brood, fruit chutney

Wijn: *Banyuls Rouge 2012 M. Chapoutier (app. Banyuls contrôlée)*