

Waar tuinbouw en gastronomie elkaar ontmoeten



Vrijdag 25 & zaterdag 26 mei vanaf 19.00 uur
Zondag 27 mei vanaf 13.00 uur

Menu

Voorgerecht

Creatie van asperges 2018

Aspergebuffet

Onze chef neemt u mee voor een culinaire reis met als bestemming 'het witte goud' op z'n best

Dessert

Aardbeien van 'op het veld'
Hoeve ijs en chocolade structuren

Drankenpakket

Aperitief/huiswijnen/waters/frisdranken/pils/koffie/thee

All-in packet: € 65,00 p.p.

Locatie

De Pleynhoeve, Plassendonk 12, Noorderwijk
Enkel na reservatie en betaling vooraf
link21@groepvaneyck.be - 014/28 30 46

— link 21 —
With pleasure

Aan alle gastronomen,

Op vrijdag 25, zaterdag 26 en zondag 27 mei verhuizen we naar een unieke locatie. We verwelkomen u graag op de Pleynhoeve bij de familie van Olmen in Noorderwijk.

Deze 3 dagen, koken chef-kok Cédric Goris en de rest van zijn keukenteam hier naar hartenlust. Ouders, kinderen en kleinkinderen van de familie Van Olmen leveren de hoofdbestanddelen van het menu.

Het witte goud dat in volle grond groeit, wordt op meerdere manieren klaargemaakt. De familie Van Olmen kweekt reeds vele jaren met veel passie deze delicatessen. Zoon Ben neemt vanaf 2018 het roer over van zijn ouders Roos en Sus. Tot ver buiten de grenzen van Noorderwijk zijn zij gekend om hun kwaliteitsvol product.

Bij het dessert zorgen dochter Griet en echtgenoot Johan van 'Op het veld' voor heerlijke volle grond aardbeien. Een bedrijf gevestigd in Bevel waar allerhande klein fruit wordt geteeld.

De Kempen is de bakermat van ijs, het vers hoeve-ijs van Ijskoetje te Noorderwijk sluit het festijn af met een keuze van 3 verrassende ijssmaken. Hiervoor doet Link 21 beroep op de kleindochters van Roos en Sus. Met zeer veel kennis van zaken zorgen zij voor een verfrissende afsluiter.

Top kwaliteit is de rode draad in deze exclusieve gastronomie.

Al deze Kempische bedrijven schrijven gastvrijheid met een grote G en zijn zeker een bezoek waard.

— link 21 —
With pleasure