

NIEUWSBRIEF PASEN 2021

Het voorjaar is nu echt begonnen en ook de Paasdagen staan voor de deur. Tijd om weer even met elkaar te genieten en uitgebreid te eten. Van ontbijt tot het diner: Landwaart Culinaire heeft alles in huis voor een heerlijke paastafel.

Eindelijk lente

U kunt buiten niet alleen zien dat het eindelijk lente is. U kunt het ook proeven, want het aardbeiseizoen is weer begonnen. De eerste rijpe zomerkoninkjes zijn uiteraard weer bij Landwaart Culinaire verkrijgbaar. Daarnaast hebben we weer Hollandse kasbonen, bloemkool, rabarber en nog veel meer verse voorjaarsgroenten.

Asperges

Het is weer echt voorjaar als de witte asperges – het witte goud – bij Landwaart Culinaire in de schappen liggen. Marc en Sandra de Wit uit het Noord-Brabantse Mariaheide zijn al jarenlang onze vaste aspergeleveranciers. Het seizoen begint in maart en eindigt traditioneel eind juni. De Paasdagen zijn dan ook hét moment om helemaal uit te pakken met asperges. De lentedelicatesse is heerlijk met aardappels, een gekookt eitje, plakjes achterham of gerookte zalm. De schillen, uiteinden en het kookvocht zijn de perfecte basis voor sauzen en soepen. Daardoor zijn asperges ook nog eens een echte *no waste* groente.



Heeft u onze aspergeschilmachine al zien staan? Wij schillen de verse asperges voor u, zodat u dat thuis niet meer hoeft te doen en meteen aan de slag kunt met het witte goud!

Wijnen

Bent u op zoek naar een passende wijn voor bij de asperges? Landwaart Culinair heeft twee speciale wijnen voor u geselecteerd. Een Franz Keller Weissburgunder vom Löss en een Franz Keller Spätburgunder vom Löss.



Franz Keller Weissburgunder vom Löss

Kleur: licht geel

Neus: gele en groene appel

Smaak: een lichte botertoon met kruidigheid

Combinatie: asperges met ham of
asperges met zalm



Franz Keller Spätburgunder vom Löss

Kleur: dieprood

Neus: klein rood fruit, rokerig, beetje vanille

Smaak: framboos, kers, aards en kruidigheid

Combinatie: asperges met kalfsentrecote
of kalfsfricandeau

Paasspecialiteiten

Tijdens de Paasdagen is het tijd om weer te genieten van elkaar. Bijvoorbeeld met een uitgebreid ontbijt of feestelijke paasbrunch. Laat u bij Landwaart Culinair inspireren door onze verrassende paasspecialiteiten. Denk bijvoorbeeld aan rijkelijk gevuld paasbrood, diverse desem afbakbroodjes, stokbroden, croissants, scones, quiches, vers (gesneden) fruit, frisse salades, eigengemaakte soepen en versgeperste slowjuices. Zo hebben wij bijvoorbeeld ook het lekkerste Tarocco bloedsinaasappelsap.



Vers van de traiteur

Wilt u tijdens de Paasdagen niet te lang in de keuken staan? Landwaart Culinair heeft diverse voorgerechten. Onder andere zalmbombes, vitello tonato, pastei asperges met gevogelte en morilles, krabsalade, garnalencocktail en eendenlever bonbons. Ook is er een ruime keuze aan hoofdgerechten. Zoals kwartel, beef wellington, kalfsentrecote met morille jus, lamsrack, aspergegerechten en diverse luxe pasta's.



Verse groene curry kippensoep

Dessert

Wilt u iets lekkers voor bij de koffie of thee? Of wilt u uw brunch of diner op een bijzondere manier afsluiten? Dat kan met onze gebakjes of een speciale desserttaart. Onze patissiers hebben speciaal voor Pasen een taart bedacht met daarin pina colada bavaois, exotique bavaois, melkchocolade namelaka (een zachte crème), ananas geleï en een crispy bodem.

Gewijzigde openingstijden

Rond de Paasdagen zijn onze openingstijden gewijzigd:

- Vrijdag 2 april: 08:00 – 18:00 uur
- Zaterdag 3 april: 07:00 – 16:00 uur
- Zondag 4 april: gesloten
- Maandag 5 april: gesloten

Op vrijdag 2 en zaterdag 3 april trakteren wij onze klanten weer met een heerlijke kop koffie van de Coffee Crafters!

Op onze sociale media plaatsen wij bijna dagelijks nieuwe foto's van onze specialiteiten en seizoensproducten. Instagram: @landwaartculinair en Facebook: /landwaartculinair.

Wij wensen u gezellige en gezonde Paasdagen!

Maertensplein 21A- 3738 GM Maartensdijk – Tel: 0346-211330
info@agf-landwaart.nl – www.landwaartculinair.nl