

## *Een culinaire aspergereis door Nederland...*

*Lunch ter gelegenheid van de  
opening van het Aspergeseizoen 2011  
en de benoeming van  
Paul Fagel tot Asperge Ambassadeur*

### *Met dank aan*

*Aceera BV - Horst  
Brabants Asperge Genootschap  
Confrérie de l'Asperge Limbourgonde  
Hostellerie De Hamert - Wellerloo  
Hotel Restaurant De Collse Hoeve - Nuenen  
Jean Arnaud - passie voor wijnen - Tilburg  
Livar Kloostervoark - Echt  
Nationaal Aspergemuseum De Locht - Melderslo  
Restaurant Brienen aan de Maas - Well Lb  
Kasteel Maurick - Vught  
Schmidt Zeevis Rotterdam  
Spoorwegmuseum - Utrecht  
Stichting Afzetbevordering Asperges - Venlo  
The Greenery BV - Barendrecht  
VanDriegrup - Nederlands Kalfsvlees - Apeldoorn  
Vermaat Groep - IJsselstein  
ZON fruit & vegetables - Venlo*

### *Het Menu*

*Jog Schipflinger (Restaurant Kasteel Maurick - Vught)  
Salade van asperges met een aspic en cannelloni van Zeeuwse heerlijkheden*

*Harold Kok (Hostellerie De Hamert - Wellerloo)  
Tagliatelle van asperges met een taartje van  
gerookte IJsselmeerpaling en Opperdoeser*

*Guus Lutens (Hotel Restaurant De Collse hoeve - Nuenen)  
Gemarineerde asperges met een creatie van kalfsvlees uit de Achterhoek*

*Gezamenlijk  
Romige aspergevelouté naar traditioneel Sallands recept*

*René Brienen (Restaurant Brienen aan de Maas - Well)  
Gebakken asperges met sukade van Limburgs Kloostervarken (Livar)*

*Gezamenlijk  
Traditioneel gekookte asperges met Livar ham en botersaus*

### *De Aspergewijn 2011*

*JG 10 Riesling Trocken 2010 - Pfalz - Duitsland*

*Utrecht, 14 april 2011*