

<Contact>  
<Business Line 1>  
<Business Postal Code> <Business City>

Eijsden, 1 juli 2011

Betreft: Maandmenu Juli 2011

Geachte heer/mevrouw <Salutation> <Surname>,

De Maastol heeft in de maanden juni en juli veel nieuws voor u. Naast het maandmenu lopen er diverse projecten. De deelname aan Ondernemerscafé Rabobank, waarbij alle aspecten van de bedrijfsoverdracht aan bod kwamen. KickOff van de Hotspots Mantelzorg in Restaurant-Hotel de Maastol, waarvan woensdag 29 juni de aftrap heeft plaatsgevonden. Verder zijn er keramische beelden van Annelie Pieter- Wolfs en schilderijen van Wies Bessems-Warnier te bezichtigen in het restaurant. Dit in combinatie met het verrukkelijke maandmenu is een bezoek aan de Maastol zeker waard.

#### **Voorgerechten**

Terrine van rogvleugel met kalamata olijven, tomaat en kappertjes,  
lauwwarme vinaigrette van zwarte olijven, koriander en balsamico azijn  
Of

Flan van verse geitenkaas met gekonfijte paprika en notensla met pijnboompitjes  
Of

Iberico reserva ham met cavaillon meloen

#### **Tussengerecht**

Nage van coquilles st. Jacques en rivierkreeftjes "pattes rouges"

#### **Hoofdgerechten**

Scholfilet met curry-Kruidensabayon en aardappel mousseline  
Of

Iberico haasje met gekonfijte tomaat en vadouvan met stro aardappel  
Of

Mechelse koekoek met frisse dragon

#### **Nagerechten**

Madeleine met frambozen gelei en sorbet  
Of

Panna cotta met siroop van amandelmelk en aardbeien confituren  
Of

Macarons " savogard" (kaas crème)

*De prijs van het maandmenu is*

*3-gangen € 32,50*

*4-gangen € 44,50*

*Uiteraard kunt u ook à la carte dineren*

*Wijnarrangement per glas € 6,75*

*BOB-arrangement per glas € 3,50*

#### **Deelname aan Ondernemerscafé Rabobank groot succes**

Samen met de collega-ondernemers van Hotel Creuzen en Petit Verbindt, heeft Luc Rinkens een bijdrage geleverd aan het thema Bedrijfsoverdracht. Dit panel werd onder leiding van Simone van Trier bestookt met vragen van de bezoekers. Deze ondernemers wilden vooral antwoorden op de vragen, hoe gaat een bedrijfsoverdracht in zijn werk, wat zijn de valkuilen en waar moet je opletten? Zo zijn tijdens de drukbezochte avond, donderdag 16 juni jongslide, alle aspecten van de bedrijfsoverdracht aan bod gekomen. Dankzij de vele vragen van de collega- ondernemers en de tips van de panelleden en het enthousiasme van de jonge ondernemer Luc is het een zeer geslaagde bijeenkomst geworden.

### **Mantelzorg Kick-off HotSpot Eijsden-Margraten**

Jonge mantelzorgers (in de leeftijd van 12 tot en met 18 jaar) willen graag met lotgenoten hun ervaringen delen, zo blijkt uit onderzoek. Om de jongeren met elkaar in contact te brengen organiseerde Steunpunt Mantelzorg sinds 2009 een unieke vorm van lotgenotencontact: De zogenaamde Hotspots. Oftewel een kookclub waar de jongeren elkaar op een ontspannende en gezellige manier leren kennen tijdens kooklessen. Afgelopen woensdag 29 juni was het officiële startsein gegeven door dhr. Bisscheroux (wethouder Breed en Welzijn) in Restaurant-Hotel de Maastol. De 22 jarige Patron en eigenaar van Restaurant-Hotel de Maastol, Luc Rinkens, draagt dit project een warm hart toe. Vanwege zijn jonge leeftijd weet hij dat het erg belangrijk is om naast hard te werken ook plezier te maken.

### **Nieuwe kunst aan tafel**

#### *Keramische beelden van Annelie Pieters-Wolfs*

Halverwege de jaren 70 is Annelie begonnen met keramiek. Zij is autodidact en geïnteresseerd in vele vormen van kunst. Het werk dat zij maakt is voornamelijk figuratief en het zijn altijd unica's. Annelie gebruikt diverse stooktechnieken, o.a. Raku, steengoed en pitfire. De Raku-glazuren maakt ze zelf, waardoor de kleur vaak een verrassing is. Haar werk is veelal Raku-gestookt.

#### *Acryl schilderijen van Wies Bessems-Warnier*

Wies schildert voornamelijk in acryl en gemengde technieken (ook wel in aquarel). In 1989 is hij begonnen met schilderen, toen nog figuratief. Ongeveer 5 jaar geleden wilde hij liever abstract gaan werken en is toen op les gegaan bij Karin Smits in Lixhe. Het abstract schilderen bevalt hem goed. Hij maakt o.a. geabstraheerde landschappen en allerlei andere abstracte werken, in diverse afmetingen. Wies is enthousiast over de mogelijkheid, die hem geboden wordt om zijn kunstwerken in De Maastol te exposeren.

Rest ons u veel eetplezier toe te wensen.

Met culinaire groet,  
Het team van De Maastol

*Volg ons op [Twitter](#). Wilt u in de toekomst geen e-mail met nieuws en culinaire wetenswaardigheden meer ontvangen van Restaurant-Hotel De Maastol, stuur dan een blanco e-mail naar [nieuwsbrief@demaastol.nl](mailto:nieuwsbrief@demaastol.nl).*