

KOM PROEVEN IN ANTWERPEN! VAN 18 T/M 21 AUGUSTUS

delicious.

AUGUSTUS 2011 / PRIJS € 5,95

XL fruitaart

BOEREN BUITENLUNCH

SIMPELE SALADES
ROMIGE ZUIVEL
FRUITIGE TOETJES

ALICE HART

KOOKT VEGALICIOUS:
ZOMERTERRINE
HARTIGE PERENTATIN

BOER & BONT

BLIJE DESSINS VOOR
SERVIES & KEUKENLINNEN

de allerlekkerste combi's

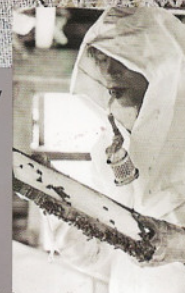
van 't land!



DE NIEUWE
BOEREN
BEVLOGEN,
JONG, BIO



BELINDA JEFFERY
EASY ETEN
VAN EEN
COUNTRYCOOK



MR. KITCHEN
VOLGT DE BIJEN
EN KOOKT
MET HONING

DE GIDS: TEXEL + DELICIOUS.LUNCH IN FRIESLAND ÉN IN BELGISCH LIMBURG

delicious. lunch

bij Kasteelhoeve de Kerckhem bij Hasselt (B)



Tessa van Dam Merrett maakte een carrière-switch: van bloemist naar kok én gastvrouw! Zij stortte zich op de Kerckhem, een gastenverblijf met tien kamers, omgeven door landerijen, bloemen-, moes-, en kruidentuin. Samen met haar man Erik Feldhaus van Ham zorgt ze ervoor dat je je meteen thuis voelt in de oude hoeve. 'Het moet lekker zijn, leuk én fijn.' Kom relaxt lunchen midden op het platteland. Elk bord wordt door Tessa met aandacht opgemaakt, vaak met eetbare bloemen. De Kerckhem fleurt je helemaal op!

WAAR

Kasteelhoeve de Kerckhem
Grotestraat 209
B-3850 Wijer-Nieuwerkerken
(bij Hasselt, België)

WANNEER

zaterdag 13 en
zondag 14 augustus 2011
(30 couverts per dag)

TIJD

13.00 uur

PRIJS

€ 65 p.p. inclusief aperitief,
viergangenmenu, wijn-
arrangement en koffie/thee.

RESERVEREN

mail info@dekerckhem.com
o.v.v. delicious.arrangement

MEER INFO

dekerckhem.com

dé locatie

Middenin het idyllische landschap van Haspengouw ligt Kasteelhoeve de Kerckhem. De hoeve stamt uit 1648 en is, zonder de oorspronkelijke elementen te verliezen, door Tessa en Erik verbouwd tot gastenverblijf met grote keuken. Eigenlijk vooral door Erik. Hij is de bouwmeester en de spil van de hoeve. Buiten en in de keuken is Tessa de baas. Zij zorgt voor pure, mooie gerechten met veel ingrediënten uit eigen tuin. Of het nu groenten, kruiden of bloemen zijn.

dé chef

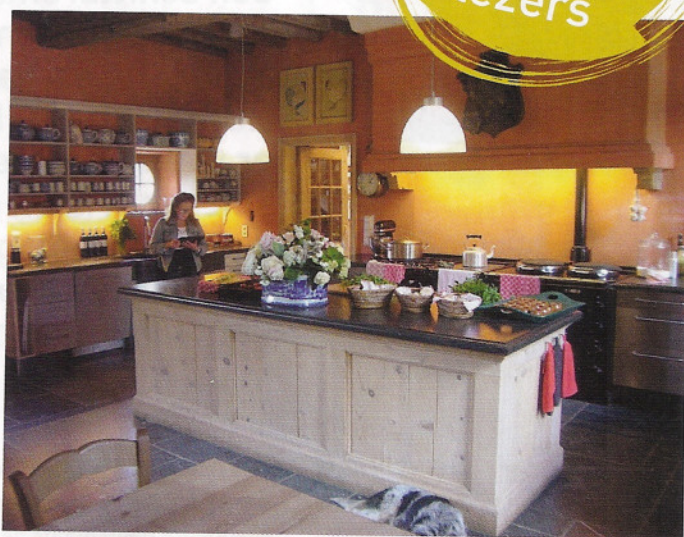
Zowel Tessa als Erik hebben een succesvolle carrière achter zich gelaten en kozen voor de Kerckhem. 'Ik ben dol op vakopleidingen!', legt Tessa uit. 'Ik stortte me ineens op koken, wilde álles weten, álles zelf doen. Maar een leven zonder bloemen is toch ondenkbaar. Bloemen zijn een belangrijk onderdeel van mijn gerechten, dus je kunt veel kleur op je bord verwachten. Ik maak een bord op als een bloemist. Verfijnd en met veel aandacht voor details.' De Kerckhem werkt met een kleine wijnkaart met alleen huiswijnen. Tessa en Erik worden daarin bijgestaan door hun goede vriend Dirk Cees Booij, wijnkoper in Maastricht.

hét menu

Veel van de ingrediënten in het delicious.menu komen uit de directe omgeving van de Kerckhem. Zoals de amuse uit de tuin, voor bij een glas prosecco. Dan volgt carpaccio van biet met geitenkaas, gedroogde pancetta en eetbare bloemen. De soep is van courgette, geserveerd met molenaarsbrood en paprikapesto. Je hoofdgerecht bestaat uit verse zalmfilet gepaneerd in platte peterselie met kruiden, met zest van sinaasappel, puree en tomaten-fantasie. Toe is er bramenschuimtaart met coulis van rode bessen!



exclusief
voor
delicious.
lezers



Elke maand organiseert delicious. een lunch of diner op een toplocatie voor een superprijs!

