

*Bier en gastronomie is de gastronomische trend van dit moment. Bier kan aan tafel wedijveren met wijn en champagne. Wij adviseren u, wanneer u bier als begeleider van een gerecht drinkt, het bier in een stijlvol neutraal wijnglas te serveren.*  
(Andre Koppen, biersommelier)

**VAN HARTE WELKOM OP DE  
CULINAIRE LIMBURGSE GULPENERAVOND  
EEN AVOND VOOR BEWUSTE "SHAKESPEARE"GENIETERS**

**Blokje om...**

**Gulpener Rosé: Mousseerende passionele mix van witbier en rood fruit**

*...een gedicht van Gijs ter Haar uit Puurzaam*  
Evert opent traditioneel deze unieke avond

*er is een plek die op je wacht die als een trouwe minnares*  
Van harte welkom Wiebe en Tom, ambassadeurs van de Gulpener Brouwerij

**Limburgs Land Pilsner EKO: Mild kruidig en authentiek van smaak**

*het leed van alledag verzacht met natgetapt uit vat of fles*  
Een bierbroodje

**Korenwolf witbier: Zachtkruidig aroma met een subtiel bittertje**

*er is geluid dat buiten dringt als je de deur naar binnen zwaait*  
Coquilles met Hollandse garnaltjes

*de jukebox die een liedje zingt als jij een pirouette draait*  
Biersoep

**Château Neubourg : Goudblond van kleur en rijk van smaak**

*er is het vingertje omhoog de barman snapt wat je bedoelt*  
Forelfilet met spinazie en tomaat

**Gulpener Dort: Karakteristiek stevig van smaak, uitgesproken mild van afdronk**

*er is het glas al op de toog je hand die het al bevoelt*  
Limburgs en Spaans gescharrel: Livar en Iberico

**Le Monache Michele Chiarlo**

*er is de avond duurt nog lang vrienden waar je ook maar kijkt*  
Goede wijn behoeft geen krans: Hans Koetsier

**Gerardus Kloosterbier Dubbel: donker van kleur met een volle moutsmaak**

*de zekerheid van samenhang als het ook op chaos lijkt*  
Biefstukje van de Black Angus met een uiensaus

*er is geluid van voluit leven dat dansend van zich horen doet*  
Flensje met vanilleijs, warme kersen en Rosébier

*het gaat te snel en nog maar even voor je weer op huis aan moet*  
Shakespearekoffie