

LANGS DE A2 BIJ KELPEN OLER WAPPEREN VROLIJKE VLAGGEN OM JE TE ATTENDEREN DAT ER VERSE ASPERGES WORDT VERKOCHT.
JAN EN ANNEMARIE HEBBEN EEN PRACHTIG BEDRIJF:

DE WINKWELMOLEN
ADRES: MILDERT 5

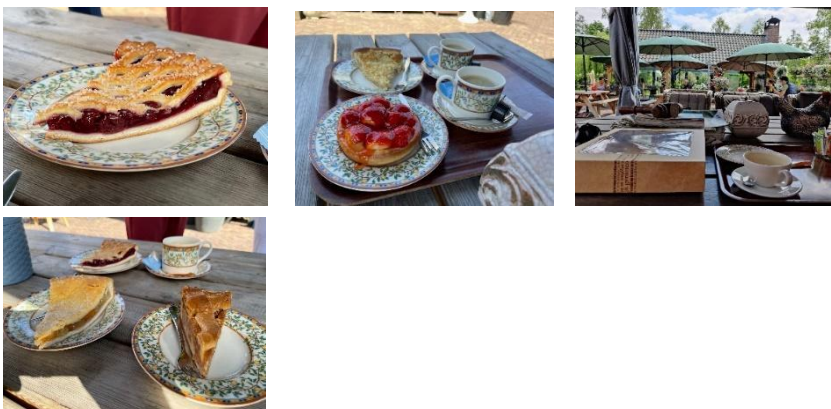
ZE VERKOPEN NIET ALLEEN ASPERGES, MAAR OOK ALLE LEKKERS WAT ER VERDER BIJ HOORT.



EN ALLEMAAL VAN VERRASSEND EN VAN UITSTEKENDE KWALITEIT.
TE VEEL OM OP TE NOEMEN



DE KOFFIE STAAT ALTIJD KLAAR EN ZE SERVEREN ER EEN HEERLIJK STUK LIMBURGSE VLAAI BIJ.
OOK VERKOPEN ZE GROENTEN EN HEERLIJKE JAMS EN ZOETZUUR INGEMAAKT.
ALLEMAAL EVEN LEKKER EN GOED VERZORGD.



EN ZEKER NIET VERGETEN ALLE BLOEMEN DIE ZE VERKOPEN OM JE TUIN ER VROLIJK UIT TE LATEN ZIEN.



DUS ZEKER WAARD OM HIER DE AFSLAG TE NEMEN EN EENS TE GAAN KIJKEN!

MAAR JAN EN ANNEMARIE ZIJN OOK HEEL MAATSCHAPPELIJK BETROKKEN BIJ ALLES WAT ZE DOEN EN DAT DRAGEN ZE UIT.

ZE DELEN GRAAG EN MET LIEFDE

TOEN IK DE EERSTE KEER 5 JAAR GELEDEN DE AFSLAG NAM WAS IK VERRAST DOOR DE HEERLIJKE SMAAK VAN HUN ASPERGES.

ALS MEDEBESTUURDER EN CHEFKOK VAN SOCIAAL RESTAURANT VORKJE PRIKKEN DACHT IK: "WAT ZOU HET MOOI ZIJN ALS WE ONZE GASTEN IN HET RESTAURANT OOK EEN MOOIE ASPERGEMAALTIJD Zouden kunnen serveren".

IK GING MET JAN IN GESPREK EN LEGDE UIT WAT WE DEDEN EN VROEG HEM OF WE IETS Zouden kunnen regelen voor ons restaurant.

DAAR HOEFDE JAN NIET OVER NA TE DENKEN.

JAN ZIJN MOTTO IS: WIE GOED DOET, GOED ONTMOET!

HIJ ZEI METEEN JA EN VROEG HOEVEEL GASTEN ETEN ER BIJ JULLIE EN WANNEER WIL JE HET KOMEN HALEN.

BLIJ VERRAST KWAM IK DE DAG ERNA TERUG EN KREEG IK NAAST KILO'S INGEVROREN SOEPASPERGES OOK NOG EENS ROYAAL ASPERGES VOOR EEN PRACHTIGE MAALTIJD. EEN TRADITIE WAS GEBOREN.

IEDER JAAR MAG IK TERUGKOMEN VOOR HUN ROYALE SPONSERING VAN ASPERGEMAALTIJDEN.

INMIDDELS KRIJGEN WE NIET ALLLEEN DE ASPERGES MAAR OOK DE GEKOOKTE HAM, DE NIEUWE AARDAPPELEN, DE HOLLANDAISE SAUS EN VERSE EIEREN OMDAT WE HEEL CREATIEF KOKEN KUNNEN WE DE BEIDE DAGEN DAT WE OPEN ZIJN ALS SOCIAAL RESTAURANT, ONZE GASTEN TRAKTEREN.

INMIDDELS SERVEREN WE 2 AVONDEN PER WEEK 65-70 COUVERTS.

AL ONZE MEDEWERKERS (ALLEN VRIJWILLIGER) KOKEN MET LIEFDE EN GROOT ENTHOUSIASME.

WE SNIJDEN ALTIJD STUKJES VAN DE ONDERKANT VAN DE ASPERGES AF EN VERWERKEN DIE IN EEN OVENSCHOTEL, EEN CURRY OF IN VOORGERECHTEN.

DIT JAAR MAAKTE WE EEN PASTASALADE MET TONIEN EN KLEINE STUKJES ASPERGES, ALS HOOFDGERECHT EN DE KLASSIEKE VRESIE MET HAM, EEN LANGZAAM GEGAARD GEBAKKEN EITJES, NIEUWE AARDAPPELS GEBAKKEN EN EEN HOLLANDAISE SAUS EN ALS DESSERT EEN GEKARAMELLISEERDE PERZIK MET VANILLEROOM EN SINAASAPPELIJS.



DE ANDERE DAG HADDEN WE VOOR DIMSUMS, DAARNA EEN THAISE RODE CURRY MET KIP EN STUKJES ASPERGES EN FRUIT ME GEMBERCAKECRUMBLE EN GEMBERROOM ALS DESSERT.



ONZE VRIJWILLIGERS HEBBEN MET HEEL VEEL PLEZIER ALLES BEREID EN ONE GASTEN WAREN ONGELOOFLIJKM TEVREDEN EN JAN EN ANNEMARIE KREGEN EEN DAVEREND APPLAUS!

DAT MOETEN JULLIE TOT IN KELPEN OLER HEBBEN GEHOORD!
EEN HEEL DIKKE MERCI EN TOT HET VOLGEND JAAR.

MARIANNE