

Non Plus Ultra



winterkaart 2017-2018

NON PLUS ULTRA WINTERKAART 2017-2018 CAFÉ

DINERZAAL VANAF 15 TOT 50 PERSONEN.
FEESTZAAL VANAF 40 TOT 140 PERSONEN.
CAFÉ VANAF 09.00 UUR GEOPEND.
ZOMERKAART VAN 9 APRIL T/M 30 SEPTEMBER 2018.
ASPERGERIE MEI TOT EN MET 24 JUNI 2018.
RUIME PARKEERGELEGENHEID.
VERRASSENDE RESTAURANTTHEMA-AVONDEN.
OP ZATERDAG IS CAFÉ TE RESERVEREN – TOT 14 APRIL 2018.

ALTIJD WELKOM NAMENS:

FAMILIE PALINCKX
GRINDWEG 2 - 4634 PP WOENSDRECHT
TEL. 0164 - 612165

GEWOON EVEN SAMEN GENIETEN VAN ONS
HIGH WINE PROEFMOMENT,
EN ONS HIGH BEER PROEFMOMENT MET VERRASSENDE
BIERSOORTEN

LEUK OM TE GEVEN EN OM TE KRIJGEN:
DE NON PLUS ULTRA CADEAUBON

WWW.CAFENONPLUSULTRA.NL

VRAAG NAAR DE VELE ZAALMOGELIJKHEDEN,
WANT VOOR BUFFET, DINER OF HIGH TEA IS NON PLUS ULTRA DE PLACE TO BE .
DAGJE WEG.....??
VERZAMEL EENS BIJ NON PLUS ULTRA.
MAANDAG SLUITINGSDAG

Wilt U een besloten feestje geven in het café of in één van onze zalen, vraag ons naar de mogelijkheden.

**Vanaf dit seizoen is het café gedeelte ook weer open op woensdag.
Zaterdags is het café gedeelte alleen op reservering open, voor afspraken of reserveringen kunt U uiteraard altijd bellen.**

**Heeft u een voedselallergie, laat het ons s.v.p. weten.
Wij zorgen voor een aangepast alternatief.**



HET ONTSTAAN VAN DE NAAM “NON PLUS ULTRA”

IN HET JAAR 1902 IS DE VERGUNNING VOOR HET CAFÉ
AFGEGEVEN DOOR BURGEMEESTER MOORS AAN
DE EERSTE EIGENAAR DESTIJDS.
HIJ HAD HET DE NAAM “NON PLUS ULTRA”
TOEN GEGEVEN OMDAT AAN DE ACHTERKANT,
WAAR NU DE FEESTZAAL STAAT,
“DE SCHELDE” WAS EN MEN NIET VERDER KON DAN DIT PUNT,
NAAM “NON PLUS ULTRA”
BETEKENT “TOT HIER EN NIET VERDER”.

ZO WAS OOK “DE STOMPE TOREN” VAN WOENSDRECHT
EEN ECHT BEGRIIP VOOR HET DORP WOENSDRECHT.
OM DIE REDEN HEBBEN WE VOOR “DE STOMPE TOREN”
KEKOZEN ALS ONS LOGO.
ZIJ WAS EEN BAKEN VOOR DE SCHEPEN
DIE IN DE SCHELDE VOEREN.
DE STOMPE TOREN IS JAMMER GENOEG
IN DE OORLOG STUK GESCHOTEN.

Sinds 1902 is Non Plus Ultra uitgegroeid van een café naar een horecazaak met vele mogelijkheden. We zijn trots op ons familiebedrijf en laten de gasten dan ook graag meegenieten. Met de juiste medewerkers en leveranciers om ons heen staan we voor een constante kwaliteit en elke dag zien wij als een uitdaging om voor U als onze gast steeds verder te zoeken naar nieuwe ontwikkelingen en culinaire hoogtepunten met een knipoog naar het verleden. In begin 2017 hebben we de hele zaak een flinke update gegeven zodat we nog meer aan kunnen bieden in een nieuwer jasje met handreiking naar de toekomst..

Frisdranken

Coca Cola	2,00
Coca Cola Zero	2,00
Coca Cola light.....	2,00
Chaufontaine rood	2,00
Chaufontaine blauw	2,00
Spa groen	2,00
Sprite.....	2,00
Fanta sinas	2,00
Cassis	2,00
Bitter Lemon	2,00
Tonic	2,00
Jus d'orange	2,25
Tomatensap	2,25
Rivella	2,25
Zeeuwse Appelaere.....	2,25
Lipton Ice-tea	2,20
Lipton Ice-tea Green.....	2,20
Red Bull.....	2,90

Bieren van 't vat

Jupiler	2,10
Leffe Blond.....	3,10
Leffe Dubbel.....	3,10
Palm.....	2,65
Kwaremont	3,60
Verschillende bockbieren	
In het najaar	3,75

**Vraag naar onze wisselende
speciaal bieren van het vat.**

Bieren van de fles

Jupiler	2,25
Jupiler malt	2,25
Bavaria malt.....	2,30
Oud bruin (Brand).....	2,35
Heineken	2,35
Hoegaarden	2,50
Koninck	2,90
Vedett.....	3,10
Lindemans kriek.....	2,70
Rosé bier.....	2,60
Duvel	3,20
Tripel West Malle.....	3,80
Karmeliet Tripel	3,80
Zundertse Trappist.....	4,40
La Chouffe	3,40
Wieckse Witte 0%.....	2,40
Palm.....	2,65
Liefmans Fruitesse	2,65
Liefmans Yell'Oh	2,65
Radler	2,65
Radler 0%.....	2,40

Wijnen

Rode huiswijn	3,40
Droge witte huiswijn.....	3,40
Rosé wijn	3,50
Zoete witte wijn (Moesel).....	3,40
Cava per glas.....	5,10
Cava per fles	25,50
Glüwein	3,80

Vraag gerust even aan de bediening naar
onze andere wijnkeuzes.

Koffie/Thee soorten

Koffie Biggelaar	1,90
Cappuccino	2,20
Koffie verkeerd.....	2,30
Décafé	1,90
Thee	1,80
Thee-citroen.....	1,90
Verse Muntthee	2,70
Latte Macchiato	2,20
Espresso	1,90
Irish Coffee.....	4,85
Italian Coffee	4,85
French Coffee	4,85

Melkvariaties

Melk.....	1,70
Chocolade melk flesje	2,20
Fristi flesje.....	2,20
Warme melk.....	1,75
Warme chocolademelk	2,30
Slagroom per portie	0,35

Alcoholvrije suggesties

Crodino	2,20
Caipirinha limoensmaak.....	2,25
Strawberry Daiquiri	2,25
Mojito	2,25
Rode wijn	3,40
Witte wijn	3,40

Aperitieven

Vieux	2,30
Jägermeister.....	2,35
Jenever.....	2,25
Oude jenever.....	2,40
Graanjenever	2,55
Citroenjenever	2,40
Citroenbrandewijn	2,35
Gin tonic classic.....	7,75
Gin tonic NPU	7,95
Pernod	2,50
Schrobbelaer	2,40
Bessenjenever	2,75
Kersenjenever	2,75
Rode port	2,75
Witte port	2,75
Rode martini	2,65
Witte martini.....	2,65
Apfelcorn.....	3,15
Droge sherry.....	2,75
Medium sherry.....	2,75
Boswandeling	3,45
Advocaat met slagroom	3,00
Licor 43.....	3,50
Bacardi	3,45
Malibu.....	3,45
Safari	3,45
Passoa	3,45
Baileys	3,45
Calvados.....	3,45
Pisang ambon.....	3,45
Drambuie	3,45
Grandmarnier.....	3,45
Tia maria	3,45
Cointreau	3,45
Amaretto.....	3,45
Campari.....	3,45
Ballantines.....	3,80

Bittergarnituur

- Portie bitterballen (10 stuks)..... 3,75
- Portie kaas (10 stuks) 3,75
- Portie kaas / geitenkaas (mix) 4,00
- Portie frituurhapjes (mix) 3,95
- Portie kipfingers 3,75
- Portie olijven / geitenkaas..... 4,00
- Super portie olijven..... 3,75

Uitgebreide Tapas - ook lekker bij de borrel 1 pers..... 2 pers

- **Tapas koud** 5,50 9,50
*Olijven, pesto/tomaat, kaas, milano-tomaatje, serranoham
 Fuetworst, coppa di parma, gevuld paprikaatje, mortadella,
 meloenschijffe en een broodgarnituurtje met kruidenboter*
- **Tapas warm** 6,50 12,00
*Satéstokje, kipvleugeltje, inktvisringen,
 pittig gehaktballetje, grote garnaal, jalapeno en uienringen*
- **Tapas de luxe** 8,75 15,50
*Tapas koud aangevuld met gerookte zalm, loempiaatjes en bitterballen
 een bakje krabsalade en een Serrano hamrolletje met mozzarella*

Gezellig Plankje met luxe charcuterie (inclusief stokbrood en kruidenboter) 11,50

Plankje met vier wisselende kaassoorten (inclusief stokbrood en kruidenboter) 11,50

Een mix van beide plankjes incl. stokbrood en kruidenboter 19,75

Ook dit jaar zijn we er nog steeds supertrots op,
 dat we de PROMOTIEPRIJS 2013
 van de Gemeente Woensdrecht hebben gewonnen.

Lunchgerechten (tot 19,00 uur)

Soepen (met broodgarnituur)

- Tomatensoep (met broodgarnituur) 4,30
- Dagsoep (met broodgarnituur) 4,30

Speciale snacks

- Fietssnack (groot broodje gezond) 5,30
- Wandelsnack (klein broodje gezond) 4,30

Stokbroodje of boterhammen

Vers stokbroodje of een keuze van maïs of volkoren boterhammen, belegd met :

- Krabsalade 5,95
- Italiaans trio 6,25
- Ham, kaas of serranoham 3,95
- Oude kaas 4,10
- Brie 4,95
- Gerookte zalm 6,25
- Rundcarpaccio met Italiaanse garnituur 5,95
- Kroket of frikadel 3,75

We serveren bij de lunchgerechten een mooie salade.

High Wine bij Non Plus Ultra

Aperitief Cava

Jaume Serra. (Spanje)

Gemaakt van de drie druivenrassen Xarel.lo, Parellada, Macabeo.

Dit trio van plaatselijke druiven worden speciaal gebruikt voor hun mooie zuren die we nodig hebben voor deze specifieke smaak.

Een feestelijke Cava met een stevige mousse, waarbij de belletjes heel fijn blijven. De Cava is lekker aromatisch en fris. In de smaak rond en zacht, levendig en goeie zuren. Aangenaam wit fruit, met citrus en appel. Na de tweede gisting op de fles blijft deze minimaal nog 12 maanden rusten in de kelders op een temperatuur van 16 graden. Heerlijk verfrissend, mooie mousserende wijn.

De eerste Witte Wijn

The Berry Box van het wijnhuis Edgebaston uit Afrika

Classificatie; WO Stellenbosch

Het is een schitterende blend van de verschillende druivenrassen te weten de Sauvignon Blanc, Sémillon en Viognier. In deze blend zijn de Sauvignon Blanc en Sémillon aangevuld met de uit de Rhone afkomstige viognier. De Sauvignon Blanc geeft de wijn in zijn jeugd veel aroma en tropisch fruit. Sémillon kan mooi ouderen en ontwikkelt dan aroma's van honing en boenwas. De Viognier rondt de zuren mooi af door zijn rijkdom en aroma's van wit steenfruit. De wijn wordt gemaakt op een combinatie van roestvrij staal, oude barriques en trendy cementen "eieren". Het is een heerlijke wijn met veel rijkdom en heerlijk fruit.

De tweede Witte wijn

Bourgogne Mâconnais uit Frankrijk.

De druivensoort is een klassieker uit de Bourgogne. Deze wijn is dan ook het heerlijke vlaggenschip van Domaine Talmard. Chardonnay op zijn best, in een heerlijke pure vorm. De wijn is rond en zacht, verleidelijk met wat room(boter), stevigheid, perzik, honing, heel vieus, krachtig maar ook met aantrekkelijke zuren, levendig en met een frisheid in de finale. De Mâconnais is het meest Zuidelijke deel van de Bourgogne. De wijngaarden liggen op een mooie heuvelrug die parallel loopt aan de rivier de Saône.

Rode wijn

The Pepper Pot van het wijnhuis Edgebaston uit Afrika.

Classificatie ; WO Stellenbosch

Deze bijzondere wijn is gemaakt van volgende druivenrassen te weten de Grenache, Mourvèrde, Cinsault, Shiraz/Syrah en 8% Tannat, doordat deze druiven eerst allemaal apart een gisting ondergaan in roestvrij stalen vaten en daarna de opvoeding krijgen op de Franse en Amerikaanse vaten, welke uitsluitend zijn gebruikt. Deels op baarique en deels op grote houten foeders om het fruit in de wijn te houden. Eigenlijk is het echte 'shiraz' met wat extra's. lekker stoer en krachtig, stevig en breed, wat kruidigheid, rood fruit en wat bosbessen. Een wijn die zijn naam, Pepper Pot eer aandoet, met een lekkere peperigheid.

Bij het aperitief serveren we stokbrood en kruidenboter met olijven.

Bij de eerste witte wijn serveren we verschillende charcuterie en een kopje soep.

Bij de tweede witte wijn serveren we het Brabantse Wal broodje met roerbakgroenten en gewokte kipreepjes.

Bij de rode wijn serveren we een variatie van kaassoorten

Prijs per persoon € 19,95 euro, ijswater zit bij de high wine inbegrepen.

High Beer bij Non Plus Ultra

Uitleg van ons high beer moment.

Vier mooie biersoorten geselecteerd door drankenhandel Somers-Hendrixx

Proefglaasje van ons wisselende maandbier van de tap

Hier beginnen we mee als aperitief.....

Aansluitend volgen de overige drie biersoorten

De Rumoerige Roodborst:

American Amber Ale; is fris, fruitig en licht hoppig. Robijnrood van kleur, met een uitnodigende schuimkraag. Verwacht grapefruit, tropisch fruit en lichte karameltonen. Het wordt gebrouwen met vier soorten hop en vijf verschillende mouten, waardoor er meer dan genoeg is te ontdekken. Een goed door drinkbaar biertje voor ieder seizoen. Heerlijk te combineren met kip, een hamburger of port-salut.

De naam Rumoerige Roodborst verwijst naar de rode kleur van het bier, en er is meer.

De Roodborst is namelijk één van de weinige vogels die het hele jaar zingt. Een rumoerig baasje dus.

Laat je door zijn lieve uiterlijk echter niet misleiden, dit baasje vecht tot bloedens toe. Eentje met pit, het hele jaar door. **Alcohol 5.8%**

Kotmadam:

Een formidabel blond bier van 6% met wulpse en frivole hoptoetsen, een zachte nasmaak en vlotte doordrinkbaarheid. Dit bier is een ode aan het bekende standbeeld van De Kotmadam op de Oude Markt in Leuven. Nieuw bier, pas gelanceerd in maart 2017.

TES JUST EEN INGELKE DAT UP EU TUNG PIST! Alcohol 6%

Dat Smaakt Naar Meerkoet:

Een volle donkere Scotch Ale met zeven verschillende mouten. Ontdek smaken als Toffee, chocolade, donker fruit en meer! Donker bier met een doordrinkbare hopbitter. Lekker bij uiensoep, wild en stoofvlees. De Meerkoet is een veelgeziene vogel in de Nederlandse wateren. Desondanks is zijn verschijning zeker bijzonder. Zijn zwarte verenkleed, spierwitte snavel en vuurrode ogen maken hem tot een van de makkelijkst herkenbare vogels. Toegankelijk én bijzonder. **Alcohol 6.8%**

Bij elke biersoort wordt er een gerechtje geserveerd wat hierbij aansluit. Bij het proefglaasje krijgt u stokbrood en kruidenboter. Bij het tweede biertje een plankje met charcuterie en een kopje dagsoep. Bij het derde biertje een puntzakje frites met stoofvlees. En bij het laatste biertje serveren we diverse kaassoorten.

Prijs per persoon **€ 19,95** All-in

Vervolg lunchgerechten (tot 19.00 uur)

De Proeverij van Non PlusTIP.....8,95

5-tal belegde stokbroodjes geserveerd met verse dag salade
gerookte paling filet, zalm, brie, coppa di parma en krabsalade
en rijkelijk gegarneerd

De Brabantse Wal sandwich (Brabants Wal brood)..... 7,50

met ingrediënten van de streek (lauw-warm)
o.a. Brabantse Wal beenham, walnotenkaas, roerei met groente.

Speciale tip!!.....Streekgerecht!!

Brabantse wal proeverij op z'n Woensdrechts

- 2 Brabantse Wal boterhammen, één met geitenkaas en honing en
één met walnoten kaas met verse dagsalade..... 7,95

Brabantse Wal Special

Getoast Brabants Wal brood met beenham, notenkaas, roerbakgroenten en een
spiegeleitje met een bijpassende dagsalade 7,50

ONZE TIP

' NonPluske '

Een bord rijkelijk gevuld met een kopje soep, broodgarnituur met een..... 7,95
bakje krabsalade, garnalencroquet, en een klein omeletje

Pannenkoeken

- Naturel..... 4,50
- Spek 5,50
- Appel..... 5,50
- Kaas 5,50
- Met 1 bol ijs 4,95
- Kinderpannenkoek 2,70

Lunchgerechten (tot 19.00 uur)

Uitsmijters

- Ham6,50
- Kaas6,50
- Ham / Kaas6,50
- Spek7,00
- “De Luxe “7,50
(3 sneetjes brood met ham, kaas,
serranoham en huzarensalade)

Omeletten

- Kleine boerenomelet..... 5,40
- Dé boerenomelet **TIP** 6,70
- Omelet kaas 5,50
- Omelet ham 5,50
- Omelet spek 5,50
- Omelet champignon/spek 6,25
- Omelet naturel 4,75

Lunchgerechten

- Tosti met garnituur 3,95
- Tosti Hawaiï 4,40
- Broodje “Non Plus“ (broodje onder de grill met roerbakgroenten, ham, kaas en spek)..... **TIP** 7,25
- Toast met champignons, spekjes en ui..... 6,25
- 12-Uurtje (3 sneetjes brood, 1 beleg, 1 kroket, 1 gebakken eitje en salade) 7,25
- Broodje met warm vlees 5,95
- Broodje Brabants Walleke (geitenkaas, roerbakgroenten etc.) 5,95

SUPER-TIP

***Broodje met gewokte warme kip, cashewnoten en
roerbakgroenten met de dagsalade.***

€ 7,25

***Stokbrood of een keuze uit een sneetje
maïs of volkorenbrood.***

(Keuken vanaf 19.00 uur gesloten)

Maaltijd salades

- Vissalade (met o.a. gerookte paling filet, gerookte zalm, krabsalade, Hollandse garnaltjes)..... 16,95
- Gewokte kipreepjes met roerbakgroenten 12,75
- Gewokte scampi's met roerbakgroenten (10 stuks)..... 13,95
- Verrassende salade met zoete aardappel en gerookte zalm 13,95
- Carpaccio salade met bijpassend garnituur..... 14,50
- Salade met geitenkaas, spek en appel..... 14,50
- Garnalcroquetten met een frisse salade 13,95

Vegetarische hoofdgerechten

- Groenten/ei omelet 7,50
- Roerbakgroenten met Brie in een gefrituurde wrap 8,75
- Geitenkaas met honing en appel op een salade 11,75

Bovenstaande gerechten worden geserveerd
met een broodgarnituur.

Even lekker genieten

Koffie met verse vlaaipunt naar keuze en slagroom..... 3,95

Wafels

- Wafel met poedersuiker 2,95
- Wafel met slagroom..... 3,50
- Wafel met warme kersen en slagroom 4,75

Ijsgerechten

- Vers fruit ijscoupe 4,50
- Dame Blanche ijscoupe 3,95
- Ijscoupe met advocaat 4,25
- Ijs met warme kersen 4,50
- "Senioren" ijscoupe (klein ijsje)..... 2,95
- Suikervrij roomijs met aardbeien 3,25
- Satellite-waterijsje 0,95

Bezoek ook onze website: www.cafenonplusultra.nl

(reserveren alleen persoonlijk of telefonisch)

Wilt U meer informatie voor een feest, vraag het ons en

Vraag vrijblijvend naar onze zaalmogelijkheden.

Interesse voor een besloten feestje in het café!!!!

Vraag het ons

Gastvrije groet namens,

Kees en Saskia Palinckx en medewerkers.

Ons seizoen van de winterkaart loopt tot 8 april 2018.

***Vanaf 10 april 2018 starten we weer met
de zomerkaart en de aspergerie.***

Graag tot ziens!

Thema avonden – middagen en bijzondere NPU dagen.

GENIET VAN HET SEIZOEN/PROGRAMMA 2018

Woensdag	24 januari	High Tea middag 13.30 uur tot 17.00 uur
Zaterdag	3 februari	Groots opgezet carnavals-wallebal 2.0
Woensdag	14 februari	Valentijnsdiner met livemuziek
Woensdag	28 februari	High Tea middag 13.30 uur tot 17.00 uur
Zondag	18 maart	Ronde van Woensdrecht
Woensdag	21 maart	High Tea middag 13.30 uur tot 17.00 uur
Donderdag	22 maart	Verrassingsthema avond
Vrijdag	23 maart	Verrassingsthema avond
Vrijdag	30 maart	Ondernemersgala i.s.m. de LIONSCLUB
Zondag	1 april	Paasbrunch (reeds vol)
Maandag	2 april	Paasbrunch 10.30 uur tot 14.00 uur
Dinsdag	10 april	Start zomerkaart seizoen 2018
Medio april	Bij mooi weer	start aspergerie tot 24 juni
Dinsdag	12 juni	Aspergeavond met livemuziek
Woensdag	13 juni	Aspergeavond met livemuziek
Donderdag	14 juni	Aspergeavond met livemuziek
Dinsdag	2 oktober	Start winterkaart seizoen 2018
Dinsdag	23 oktober	Halloween avond
Woensdag	24 oktober	Halloween avond
Donderdag	25 oktober	Halloween avond
Woensdag	14 november	High Tea middag 13.30 uur tot 17.00 uur
Zondag	25 november	SIROCCO ATB tocht
Woensdag	13 december	High Tea middag 13.30 uur tot 17.00 uur

Alle thema middagen & avonden alleen op reservering.

“Non Plus Ultra” is al meer dan 35 jaar een begrip in de Zuidwesthoek

Het familiebedrijf Non Plus Ultra zorgt ervoor, vanaf het moment dat u binnenkomt, totdat u de zaak verlaat, het een prettige herinnering achterlaat voor u en uw gasten.

Of het nu gaat om een kop koffie in het café of een diner in de feestzaal.

Onze gastvrijheid en gezelligheid maken uw dag tot een onvergetelijke dag.

Met onze dagverse producten bereiden we de maaltijden zoals het in Brabant hoort!

“Non Plus Ultra” biedt o.a. de volgende mogelijkheden:

Dagje weg? Verzamelen en ontbijt bij Non Plus Ultra met uw groep.

Receptie of avondfeesten met diverse mogelijkheden voor allerlei hapjes

Hapjesbuffetten voor tijdens uw avondfeest.

Voor uw diner hebben wij verschillende menusuggesties.

Brunch, lunch of diner/walking diner en buffetten,

koffietafels, walking diners, jubileumfeesten, gezellige café mogelijkheden.

Vergadermogelijkheden, gezellige bedrijfsborrels.

Jaarlijkse RESTAURANT avonden (onze thema-avonden)

vanaf twee personen te reserveren.

De aspergerie met vele aspergegerechten van de Brabantse Wal

Zomerkaart van 10 april t/m 30 september 2018

Onze suggesties vindt u terug op www.cafenonplusultra.nl

Natuurlijk staan wij altijd open voor uw eigen idee en maken wij een voorstel op maat.

High tea mogelijkheden

Proef & beleef de nostalgische herinneringen aan het rijke Engelse leven,
met onze verschillende high tea mogelijkheden.

High tea is alleen mogelijk op reservering voor groepen vanaf 15 tot 100 personen.

Kijk voor suggesties op onze website www.cafenonplusultra.nl

Op verschillende middagen organiseren wij een high tea, voor 2 of meer personen.

U neemt plaats aan uw eigen gedekte tafel en U gaat heerlijk genieten!
Schrijf nu in.....€ 25,00 op en top verzorgd van 13.30 tot 17.00 uur!

Woensdag 24 januari – Woensdag 28 februari en 21 maart 2018

Onze High Tea is een echte theebeleving.

In de winterperiode houden we op
14 november een high tea middag en
13 december de **Kerst** high tea.

Schrijf alvast in voor één van de high tea middagen in het voorjaar of winterseizoen.

Gezellig een middagje uit met uw vriendinnen of collega's.



ASPERGERIE 2018

Tevens mogen wij U, tijdens het aspergeseizoen, ontvangen met onze uitgebreide aspergekaart.

We hebben voor U enkel en alleen de Brabantse Wal asperges geselecteerd en verwerkt in al onze aspergegerechten.

Met trots geven wij alleen tijdens het aspergeseizoen een extra naam aan
Non Plus Ultra:

De Brabantse Wal "Aspergerie" te Woensdrecht.



Asperge arrangement inclusief tekst en uitleg op unieke locatie.

Leerzaam voor jong en oud.

SCHRIJF NU IN EN RESERVEER EEN DATUM

Dit arrangement is echt de moeite waard en een prachtige beleving op de Brabantse Wal !!!!!!!

De asperge is een bijzonder prachtig streekproduct. Ieder jaar opnieuw geboren, elke keer weer hevig gekoesterd. En ook haar koosnamen liegen er niet om: 'koningin der groente', het 'witte goud', 'points d'amour', 'parels van het land'. Wij nemen U als gast mee op tour door op de Brabantse Wal om zo meer te weten te komen over deze aspergeteelt, na afloop heeft U en uw gasten een ander beeld van deze asperge, want er komt veel meer bij kijken dan alleen maar het steken.....

Door een unieke samenwerking kunnen we een leerzaam, smaakvol arrangement aanbieden voor alle leeftijden. Corné Ooms is in hart en nieren een echte aspergeteler en geeft U graag mondelinge en visuele toelichting op het veld en in de boerderij met een uitgebreide uitleg van hoe heel de cyclus werkt rondom de aspergeteelt. De Brabantse Wal asperges zijn sinds 2016 een Europees streekproduct geworden wat nog meer waarde geeft aan deze prachtige witte asperge.

Ook een leuk weetje is dat we van de Lokale slagerij Ron Tak onze Brabantse Wal Beenham inkopen. De varkens hiervoor worden speciaal gefokt op de Brabantse Wal bij de familie Roefs, en geselecteerd tot een prachtig eindproduct. Al met al, het samenwerkingsverband met de lokale ondernemers staat bij ons centraal.

Aansluitend geniet u bij terugkomst van een 3-gangen aspergemenu bij Non Plus Ultra.

Arrangement
half april tot half juni
€ 33,50 p.p.

Ontvangst met 2x koffie/thee en verse vlaaipunt
Bezoek aan aspergeteler, Corné Ooms
Aspergemenu 3-gangen (excl. dranken)

Voor meer uitleg kijkt u op onze website:
www.cafenonplusultra.nl



TOT

ZIENS

IN HET

GASTVRIJE

NON PLUS ULTRA