



DE BRUL VAN DE LEEUW



EDITIE TAVERNE DE LEEUW VAN VLAANDEREN

VOORJAAR 2016

NR. 4

ACTIVITEITEN

Houd onze website en facebookpagina in de gaten voor activiteiten.

ONZE SLUITINGSDAGEN

In de herfst en winter zijn onze vaste sluitingsdagen dinsdag & woensdag, maar met het voorjaar in het verschiet, zijn we van mei tot en met augustus **ook op dinsdag geopend**. Onze keuken is tijdens de openingsdagen actief van 12 tot 20 uur.

Nu maar hopen dat het voorjaar en de zomer mooie dagen voor ons in petto hebben zodat u (en wij!) weer heerlijk kunnen genieten op ons terras.



**VOLG ONS OP
FACEBOOK**



**VANAF NU WIFI
INFORMATIE
AAN DE BAR**



**ZIGGO
HOTSPOT
VERGEET UW
INLOGCODE
NIET**

**CHECK ONZE WEBSITE
VOOR ONS MAANDMENU**

FUERTO KOFFIE BOORDEVOL KARAKTER

Onze koffie wordt al sinds onze opening geprezen om zijn goede smaak, zowel de "gewone" koffie als de espresso, cappuccino en latte macchiato.

Onze huisbrouwerij Haacht heeft zijn eigen merk koffie, Fuerto. Daarbij heeft dit merk een compleet assortiment van producten zoals koekjes, melkcups en suikersticks.

Ook de kopjes dragen bij aan de kwaliteit van de koffie: het dikke porselein en de conische vorm voorkomen dat de koffie snel afkoelt en het cremalaagje snel verdwijnt.

De meest gangbare soorten koffiebomen zijn de Robusta en de Arabica, beide met hun specifieke eigenschappen in smaak en geur. Om elk jaar dezelfde kwaliteit te waarborgen wordt een blend samengesteld van diverse soorten en herkomst. De koffiebranders gebruiken hun vakmanschap om door middel van ruiken, proeven en mengen de koffies tot een harmonieus geheel te vormen.

Onze blend Fuerto Espresso is een mengeling van hoofdzakelijk Midden- en Zuid-Amerikaanse Arabica's en een klein percentage Afrikaanse Robusta, perfect in balans. Een pittige koffie met een volle smaak, rijk aan intense aroma's en boordevol karakter.



TAPCURSUS MEDEWERKERS PILSJES UIT DE TAPKRAAN TOVEREN

Op 22 maart kregen al onze medewerkers een taptraining van onze hoofd vertegenwoordiger van Brouwerij Leeuw, Leon Crutzen.

Na een eerste deel theorie en wetenswaardigheden over bier en het schenken ervan mochten de dames het tappen in de praktijk brengen. Het bleken allemaal natuurtalentjes, want na de grondige uitleg en instructie waren de meeste al in staat om een prima pilsje uit onze mooie tapkraan te toveren.

Ook het tappen van onze Tongerlo bieren en het goed uitschenken van de Tongerlo, Keizer Karel en Mystic bieren op fles werden met succes geoefend.



Een panel van "dorstige kelen" mocht het geschonken gerstenat beoordelen en vervolgens opdrinken, zodat er gelukkig niets verloren is gegaan.

Nogmaals bedankt aan Brouwerij Leeuw en Leon Crutzen voor de leerzame en aangename avond. Wij zijn blij dat ook dit weer zal bijdragen aan de gewenste service en kwaliteit van ons team.



DE SMAAK VAN HET GOEDE LEVEN !



DE BRUL VAN DE LEEUW

Tom & Maxi Heijboer-Nicasia
Kapelaan Pendersplein 8
6271 BV Gulpen

☎ 043 - 852 22 04

taverne@deleeuwvanvlaanderen.nl
www.deleeuwvanvlaanderen.nl

MYSTIC BIEREN

DORSTLESSEND KARAKTER



In 2006 werd Mystic Krieken gelanceerd. Het was in alle opzichten verschillend van de toen bestaande fruitbieren. De productverpakking had niet enkel een jonge uitstraling, ook de samenstelling was vernieuwend. De basis van Mystic fruitbier is witbier, waaraan het bier zijn dorstlessende

Mystic

So irresistible!

karakter dankt. Al bij de start was dit nieuwe type fruitbier een groot succes. Zo werd de trend gezet voor fruitbieren op basis van witbier. Nochtans wie Mystic proeft, blijft bij zijn eerste keuze.

In 2011 kwam de variant **Mystic Perzik** op de markt, iets minder zoet dan **Mystic Krieken** maar evengoed een biertje dat het ook uitstekend doet in de keuken. De nieuwste telg, **Mystic Radler**, kwam er in 2015 bij, al was hij er eerder onder een andere naam. De basis is witbier, net als bij de andere bieren in het Mystic gamma. Door het toegevoegde citroensap is het een verfrissend, dorstlessend bier.

Goed om weten: door de toevoeging van vruchtensap aan witbier kan er een bezinksel op de bodem voorkomen. Dit benadrukt het natuurlijke karakter. Schenk de gist of het bezinksel gerust mee in het glas. Alle Mystic bieren zijn erg smaakvol en toegankelijk, en hebben bovendien een relatief laag alcoholpercentage.

DE DROOM VAN DANIELLE

ACTIE GESTART DOOR MAASVELD

Het zal u wellicht niet ontgaan zijn dat Taverne de Leeuw van Vlaanderen nauw betrokken is bij "de Droom van Daniëlle".

Het is een actie gestart door Maasveld, onderdeel van de Koraalgroep, een zorgorganisatie waar mensen wonen met ernstige en complexe lichamelijke en/of verstandelijke beperkingen.

Maasveld heeft gevraagd of Daniëlle (en Tom) het "gezicht" zouden willen zijn van deze actie en een grotere eer zou ons niet denkbaar zijn.

Wanneer in de nieuwe centrumlocatie van Maasveld een klein therapiebad komt, kan een groot deel van de bewoners er niet meer zwemmen en ontspannen. Naar een zwembad gaan buiten Maasveld, vormt een te grote drempel. Omdat zwemmen en bewegen in het bad voor Daniëlle en voor de andere bewoners zo belangrijk is, is het Daniëlle's droom dat er weer een groot bad in de nieuwe centrumlocatie van Maasveld komt. Want alleen dan kunnen zij blijven zwemmen. Extra fondsen, donaties en sponsorbijdragen zijn nodig om deze droom te laten uitkomen. Wij hopen daarbij op uw steun.

Er zijn **doppler flesjes** en **bandjes** te koop met daarom vermeld de Droom van Daniëlle (resp € 12,50 en € 2,50) en de opbrengsten komen ten goede van De Droom van Daniëlle. Deze promomaterialen zijn te koop bij De Leeuw van Vlaanderen maar ook in het restaurant van Maasveld of te bestellen via info@maasveld.koraalgroep.nl.



Bij vragen neemt contact op met Winny Koolen, management assistente van Maasveld 043-3568728. Alle informatie vindt u tevens op www.maasveld.org onder de link **Droom van Daniëlle**.

Natuurlijk is het ook mogelijk om geld te doneren op rekeningnummer: NL32 Rabo 3463776456 ten name van Stichting Vrienden van Maasveld, ovv De Droom van Daniëlle.