Kan je de e-mail niet zien? Bekijk het in je browser.

Restaurant

Park van Cambrinus

Mechelsesteenweg 131 2830 Blaasveld-Willebroek 03 886.99.79 www.parkvancambrinus.be



Beste klanten,

Hierbij een update en een vooruitblik op de komende maanden. Het Degustatiemenu met Aldeneyck wijnen, op vrijdagavond 25 september is volledig volzet.

Nu ook moesten we menige klant teleurstellen.

Gelet op de vraag hebben we besloten om een volgende Degustatie menu aan te kondigen op vrijdagavond 6 november.

We serveren een aangepaste selectie van Zuid-Afrikaanse wijnen. Het

menu zullen we publiceren binnen een tweetal weken.
Om iedereen wat meer tijd te geven om in te schrijven voor de Degustatieavonden en voor de Feestmenu's van Kerst en Oudejaar, kan je vanaf nu reeds uw tafel boeken. U krijgt bij publicatie van het betreffende menu als eerste deze info toegestuurd. Daarna heeft u een week de tijd om uw keuzes door te geven of uw reservatie kosteloos te annuleren. De menu's zullen telkens ongeveer twee maand voor de avond bekend gemaakt worden.



De reeds geplande feestavonden zijn:

- 06 november Degustatiemenu met een selectie Zuid-Afrikaanse wijnen
- 24 december Kerstavond menu
- 31 december Oudejaarsavond menu.

Voor deze feestavonden kan je vanaf vandaag uw tafel reserveren!
Noteer wel dat bij al onze avonden geen animatie of dans voorzien is.
Op donderdag 15 oktober start officieel het Wildseizoen 2026. Vanaf die datum kan je ook in Park van Cambrinus terecht voor een lekker stukje wild.
Hou onze website of de facebook pagina in het oog, daar kondigen we de suggesties aan.

Reserveer uw tafel

Suggesties

Er zijn vanaf september ook enkel nieuwe suggesties:

Voorgerechten:

o Garden Bites – vegetarische kroketten

o Thai River Kwai kroketten – door Gault&Milau gelauwerd als “Best Festival Food 2026”

Hoofdgerechten:

o Gegrilde Tonijnsteak

Desserten:

o Crème Brûlée

o Blowfield Best

o Aperol Spritz Sorbet

Meer informatie over deze gerechten en alle andere suggesties kan je vinden op onze website rubriek Suggesties.

Nieuwe Wijnen

Zoals jullie weten blijven we zoeken naar uitstekende wijnen aan betaalbare prijzen.

Tijdens het Degustatiemenu van 6 november heeft u de kans om kennis te maken met de Zuid-Afrikaanse wijnen van o.a. Graham Beck, Domein Spier 1692, Bellingham en Vinoneers, iets om naar uit te kijken.



De rode wijn van de maand is ook weer een Topper.

Solemnis Primitivo IGP Le Vigne di Sammarco Puglia 2021 – Beperkte voorraad!

Ontdek met deze wijn de rijkdom van de Italiaanse wijnbouw. Afkomstig uit de IGP-regio Salento, waar de zon en de aarde samenkomen om druiven van uitzonderlijke kwaliteit te produceren. Wijnmaker Franco Rizello heeft zijn expertise gebruikt om een krachtige en verfijnde wijn te creëren die perfect is voor elke gelegenheid. Na het pletten en ontpitten ondergaat de wijn een maceratie van 15 tot 18 dagen. Vervolgens rijpt hij gedurende 6 maanden in eiken vaten, waarbij ook een malolactische gisting op hout plaatsvindt. Dit proces geeft de wijn zijn unieke en gelaagde smaak. De Solemnis Primitivo Salento presenteert zich in

een donker en intens robijnrood. Bij het inschenken komen de aroma's van zwarte kers, humus, chocolade en koffie je tegemoet. Een geur die uitnodigt om te proeven. Bij de eerste slok ervaar je een explosie van fruitige en gerookte tonen, verrijkt met zijdeachtige tannines die de wijn een luxe mondgevoel geven. De afdronk is lang en kruidig, met aangename balsamico toetsen die de complexiteit van deze wijn onderstrepen.



Onder deze vlag bieden we telkens een exclusieve wijn aan. Dit zijn ofwel wijnen die enkel in beperkte hoeveelheden in België beschikbaar zijn, oudere wijnen die nu op hun toppunt zijn om te degusteren of een onbekende maar superieure wijn, ….

We hebben nog enkel flessen van de huidige selectie:

Ridgeback – The Journey – 2020 - Paarl

Blend van 33% Merlot - 32% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc en 10% Petit Verdot.

De Noord-Zuid gerichte wijngaarden die voor deze premium wijn worden gebruikt, wortelen in diepe eikenbladbodems en zijn verticaal geplaatst. De royale aandacht die aan alle wijngaardcomponenten wordt besteed, Irrigatie op basis van de beschikbaarheid van bodemvocht en voldoende zonlichtpenetratie in het bladerdak, inclusief bladplukken, smalle kruinen en trossnoeien zorgt voor een optimaal rijpe fruittannine bij de oogst.
Alle trossen worden ontsteelt zonder overmatig te pletten en alle ongewenste stengels verwijderd op de sorteertafel. Na 12 uur koud weken werd elk van de mosten geënt met een commerciële giststam die het meest geschikt is voor de specifieke variëteit. Er werden drie tot vier keer per dag pomp-overs uitgevoerd om kleur, tannine en smaak te versterken.
De fermentatie van elk van de cultivars vond plaats bij 24-28 graden Celsius en duurde 5-7 dagen. De rijping duurde 13 maanden in Franse eiken vaten. De 4 variëteiten werden vervolgens gemengd en licht gefilterd vóór het bottelen.
Intense moerbei, pruim en peperkruiden met een vleugje munt evolueren naar tonen van kerstcake en leer. Lange, minerale afdronk.

We blijven er naar streven om onze klanten culinaire ontdekkingen en degustaties voor te stellen. Bezoek regelmatig onze website - www.parkvancambrinus.be en volg ons op Facebook waar we alle nieuwigheden aankondigen,

Hopelijk mogen we jullie snel verwelkomen!

Lis, Sam, Yves en Frans

Park van Cambrinus
Mechelsesteenweg 131 2830 Willebroek
+3238869979

Afmelden