



## EVENEMENT **PUUR CULINAIR**, EEN ZONDAGMIDDAG LANG GENIETEN

Hoe goed de regio Maastricht-Heuvelland zich ontwikkeld heeft tot culinaire topregio, kunnen de liefhebbers zelf ervaren op het evenement **PUUR Culinair** op zondagmiddag 31 mei van 14 tot 19 uur in de prachtige tuinen van Château St. Gerlach.

Kinkartz (Atelier) en Maurice Huynen (Hoeve de Bies) is de kwaliteit van het gastronomisch aanbod die middag verzekerd. En ook bijzondere producenten zoals de wijndomeinen Apostelhoeve en Heerenhuys d'r Pley, de Eyserhalte, en

Met de deelname van de beste chefs onder wie Hans van Wolde (Brut172), Guido Braeken (Create), Robin van de Bunt (De Leuf), Bart Ausems (Tout à Fait), Servais Tielman (Beluga Loves You), Robert Levels (Château Neercanne), Hans

forellenkwekerij Commanderie 7 zijn vertegenwoordigd.

Bij tien pagodetenten worden even zoveel gerechten gepresenteerd aan de bezoekers, die een speciaal armbandje met code krijgen en een mapje met tien vouchers, voor elk gerecht, koud en warm.

Bij binnenkomst wacht de gast een glas Pommery champagne, als opmaat van een sfeervolle middag, omlijst met live muziek, zang, dans en mode.

De entreprijs voor **PUUR Culinair** bedraagt € 210 all-in per persoon, waarvan € 10 gedoneerd wordt aan een lokaal goed doel.

Voor info en tickets:  
[www.maastrichtheuvelland.nl/puur](http://www.maastrichtheuvelland.nl/puur)