

Dit is de originele brief
zoals aangeleverd door de klant.

Daaronder vindt u de herwerkte versie
van Schrijf.be !

Mevrouw,
Mijnheer,
Beste Klant,

Met vreugde en trots kunnen wij u melden dat vanaf **1 mei 2003** het “**Restaurant**” van het Kasteel St-Paul wordt ondergebracht mde “**Hoeve St.-Paul**”, gelegen aan de Rekhovenstraat 20 te Lummen, op nauwelijks 3 km van het u bekende Kasteel.

Deze structurele verandering laat ons toe in de toekomst het Kasteel en de volledig vernieuwde feestzaal voor te behouden voor festiviteiten, evenementen, seminaries, zondagbrunches en thema-diners.

Wij raden u nu reeds aan de volgende data in uw agenda te noteren: “MOEDERDAG-BRUNCH” à **45 €** exclusief dranken Zondag 11 mei
“KREEFTEN-FESTIVAL” à **145€** all in Weekend van 16 tot 18 mei
“PINKSTER-BRUNCH” à **45 €** exclusief dranken Zondag 8 juni

De organisatie van al deze activiteiten laten wij graag over aan onze dochter Valérie die, samen met haar echtgenoot Guy, de verantwoordelijkheid hiervoor zal opnemen.

Op gastronomisch vlak blijft de kwaliteitskeuken van het Kasteel uiteraard gegarandeerd in beide locaties onder de leiding van T. Robyns.

Met de lente in aantocht, hernemen wij ook onze kooklessen “Kijk-Kook-Kunst” die vanaf dit jaar zullen doorgaan in de “Hoeve St.-Paul”, op de laatste twee donderdagen van de maand maart en iedere donderdag van april en dit zowel ‘s middags als ‘s avonds.

Wij verwachten de cursisten voor een welkomstdrink respectievelijk om 11.30 uur voor de middagsessie en om 18.30 uur voor de avondsessie.

De totale cyclus bestaat dus uit 6 lessen waarbij telkens 3 gerechten worden gedemonstreerd en gedegusteerd. De kostprijs per les bedraagt 80 € en u kan vrij kiezen welke lessen u wenst bij te wonen. De inhoud van deze lessen zou u op eenvoudige aanvraag worden toegestuurd.

Tenslotte willen wij u nogmaals danken voor het vertrouwen dat u ons reeds zoveel jaren hebt betoond. Met deze nieuwe start in het vooruitzicht hopen wij u in de toekomst nog beter te kunnen dienen.

Met oprechte hoogachting,
Tony en Vera Robyns

Op 1 mei spreidt Kasteel St.Paul zijn vleugels

Geachte klant,

Culinaire meesterwerkjes in een weelderig interieur.

Dat is al vele jaren het waarmerk van Kasteel St.Paul. En dat blijft het ook.

Maar voortaan in een nog intiemere sfeer. Die van de Hoeve St.Paul.

Van Kasteel naar Hoeve op 1 mei

U heeft als gast recht op onze exclusieve aandacht. En dit zowel in het restaurant als bij festiviteiten. Om ons ten volle van die taak te kwijten, splitsen we voortaan de activiteiten. Op 1 mei verhuist het restaurant naar de Hoeve St.Paul.

Het Kasteel is vanaf dan het exclusieve decor voor festiviteiten, evenementen, themadiners en zakenseminaries. Onder het waakzaam oog van dochter Valérie en haar echtgenoot Guy.

Culinaire perfectie onveranderd

Goed nieuws: u moet de vermaarde keuken van Tony Robyns geen minuut missen !

Vanaf 1 mei staat hij achter de fornuizen van het restaurant van de Hoeve. En tekent hij ook voor de gastronomische invulling van de evenementen op Kasteel St.Paul.

In nog intiemere sfeer

Meer goed nieuws: u zal bekoord worden door de sfeervolle charme van Hoeve St.Paul.

Een gerestaureerde hoeve uit 1750 die u verwelkomt onder haar imposante pannendak.

Waar u op adem komt in de u vertrouwde, gemoedelijke sfeer.

Het is feest !

De verhuis van een toprestaurant: dat maakt u niet elke dag mee. Nieuwsgierig?

Reserveer alvast uw tafel in de sfeervolle Hoeve St.Paul op het nummer 013 52 18 09.

Of heeft u nog heimwee naar het Kasteel? Speciaal voor u organiseren wij er twee

zondagbrunches: op 11 mei voor moederdag en op 8 juni voor Pinksteren (€45 excl. drank).

Om maar te zwijgen van het zinnenprikkelende Kreeftenfestival van 16 tot 18 mei!

Wij danken u voor uw vertrouwen en groeten u beleefd

Tony en Vera Robyns

P.S. De enige verandering = de locatie van het restaurant: voortaan in de Hoeve St.Paul