

Bouw samen met De Witte Mol mee aan morgen.

Een warme thuis waar bijzonder gewoon is.

Jaarlijks stellen onze sommeliers met veel passie een exclusieve selectie kwaliteitswijnen samen.

In deze folder vindt u enkel wijnen die uitblinken in smaak, karakter en prijs-kwaliteit.

Deze belangrijke steunactie loopt het hele jaar door. Met de aankoop van onze zorgvuldig geselecteerde wijnen geniet u niet alleen van heerlijke kwaliteitswijnen, maar draagt u ook bij aan de toekomst van De Witte Mol.

De volledige opbrengst gaat naar de renovatie van onze infrastructuur, met bijzondere aandacht voor de snoezel- en belevingsruimtes voor onze zorggebruikers, gevolgd door de renovatie van ons hoofdgebouw. Deze investeringen zijn noodzakelijk om onze zorggebruikers een nog comfortabelere en aangepaste leefomgeving te bieden én om te voldoen aan de actuele normen.

Bent u op zoek naar een lekkere wijn voor een feest, als relatiegeschenk of voor een andere gelegenheid? Bekijk dan zeker onze wijnfolder, maak uw keuze en bouw samen met De Witte Mol mee aan morgen.

Uw steun maakt voor ons écht het verschil.

Geniet van uw heerlijke wijn.

Hartelijk dank voor uw steun!

Giften vanaf €40 zijn fiscaal aftrekbaar.
IBAN BE03 4133 1304 1184 - BIC KREDBEBB

Volg ons op onze socials



Uitnodiging
23^{ste} CULINAIRE
WIJN
HAPPENING
17 oktober 2026

Gastronomie en wijnen

17 oktober 2025

Aanvang

19u

Locatie

Parochiecentrum Ten Aerenkorf

Achterbos 76 Mol

Rolstoeltoegankelijk

Prijs

Menu zonder wijn € 70

Menu All-in € 80

Reserveren

014 34 63 70

wittemol@stijn.be

IBAN BE03 4133 1304 1184

meer info:

www.dewittemol.be



Met medewerking van

Het gastronomisch keukenteam

Wasserij - nieuwkuis

strijkatelier Iris

Wijnen Magnus

Ijs Anita

Menu

Bloemkoolvelouté I gerookte eendenborst

Feta crème I kastanje-champingontapenade

Blauwvin tonijn I zwartzout

Riesling Des chasseurs de Lune - Bestheim

Alsace – 2023

Gerookte zalmballontinne I palmkoolpesto

Chateau Val-Joanis - Luberon - DOP – 2025

Zacht gepekeld speenvarken I rode wijnsaus

bonte wortelen in spek- hokkaido pompoen I pijpajuin

Chianti – Villa Chigi Poggio Bonelli

Italië -2024

Gorgonzola Dolce I witloof granola I kweepeer chutney

Ribera del Duero – Bibeirus Bodegas Comenge

Spanje – 2025

Peer I Glühwein

Chocolademousse I pistache

Sorbet Poire Williams

Mandarijn coulis