

Hap & Tap

MAGAZINE

20^{jaar}

IN PRINT ÉN ONLINE HET LEUKSTE HORECAMAGAZINE | 20^e JAARGANG | NUMMER 07 | HAPENTAP.NL



Michelinchef Laurent Smallegange
15 JAAR SPETTERS

**LEKKER FRIS ZUURTJE
CITROEN**

DE GEURIGE, VEELZIJDIGE WERELD VAN DE
MAROKKAANSE KEUKEN

**VAKANTIE IN EIGEN LAND
HOTEL-SPECIAL**





Neem ons mee op vakantie!

Elke maand lees je ons
magazine online via de
website hapentap.nl
En zeker op vakantie is
dat dus 'the place to be'.



VOLG ONS OOK OP FACEBOOK EN INSTAGRAM!



@hapentapmagazine

Het zuiverste bronwater

uit de Italiaanse Alpen



LEVICO

THE CLIMATE POSITIVE WATER

Kristalhelder mineraalwater uit een bron op 1660 meter hoogte, bekend om zijn uitzonderlijk zachte smaak en lage mineraalgehalte. Proef de verfijning van écht premium water. Perfect voor horeca en fine dining.

- ✓ Rechtstreeks uit de Italiaanse Alpen
- ✓ Ultralicht mineraalwater
- ✓ Laag natriumgehalte
- ✓ Luxe uitstraling in glazen fles



EXCLUSIEF
★★★★★
KREKO

www.kreko.nl

alle
ingrediënten
voor een
slimme
zaak

VHC
KREKO

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK



COLOFON

een uitgave van

BURO70 / UITGEVERIJ NEUFÉGLISE
BURO70.NL
ISSN 2468-7901

contact

Postbus 3940 4800 DX Breda
Telefoon: 076 888 1417
E-mail: info@hapentap.nl

verspreiding

Hap&Tap Magazine wordt in eigen beheer verspreid op 2000 (!) adressen in de provincies Noord-Brabant en Zeeland. Het magazine verschijnt 12 keer per jaar. Oplage 10.000 ex.!

redactie & fotografie

Marc Neuféglise
Telefoon: 06 21 82 80 81
E-mail: redactie@hapentap.nl

Perry Roovers
Sara Terburg
Caroline Houmes
Elian van't Westeinde
Bibi's Blik
d'Or Loes
Gino van den Broecke
Camiel Beekers
Marsha Paans
Marco van den Wijngaard

advertentieverkoop

Michel Neuféglise
Telefoon: 06 29 55 79 77
E-mail: verkoop@hapentap.nl

vormgeving

BURO70.NL

administratie

BSD TAX

drukkerij

Em. de Jong B.V.
www.emdejong.nl

rechten

Buro70 / Uitgeverij Neuféglise aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor eventuele prijs-, zet- en drukfouten of de gevolgen daarvan die in dit magazine, ondanks de grootst mogelijke zorgvuldigheid, terecht zijn gekomen. Niets uit deze uitgave mag worden veelelvoudigd en/of openbaar gemaakt zonder uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van de uitgever en andere auteursrechtbehebbenden.

online

hapentap.nl

Facebook: @hapentapmagazine
Instagram: @hapentapmagazine

INHOUD | NR. 07

11]

15 JAAR **RESTAURANT SPETTERS** IN EEN PRACHTIG JUBILEUMBOEK

17]

WARSTEINER SMAAKT OOK PRIMA BIJ VINI WIJNBAR MIDDELBURG

24]

EEN ZINTUIGLIJKE ODE AAN DE **MAROKKAANSE KEUKEN**

30]

BOERDERIJ FRIET: VOORGEBAKKEN FRIET VOOR DE HORECA

35]

CITROENEN ZIJN FRIS, VEELZIJDIG EN GEZOND

43]

HOTEL-SPECIAL! 11 X LEKKER WEG IN EIGEN LAND



LE GRUYÈRE AOP, DE BESTE KAAS TER WERELD.



LE GRUYÈRE AOP,
verkozen tot beste kaas ter wereld
op de "World Cheese Awards"
in Bern in november 2025 en op
de Mondial du Fromage in Tours
in september 2025.

Deze twee uitzonderlijke onderscheidingen
bekronen de excellentie van een iconisch product
uit het Zwitserse kaaserfgoed, het resultaat van
vakmanschap dat al meer dan negen eeuwen
van generatie op generatie wordt doorgegeven.
Eis excellentie, proef het uitzonderlijke.



www.gruyere.com



Zwitsers. Natuurlijk.



Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.nl



NIX18

PETRUS



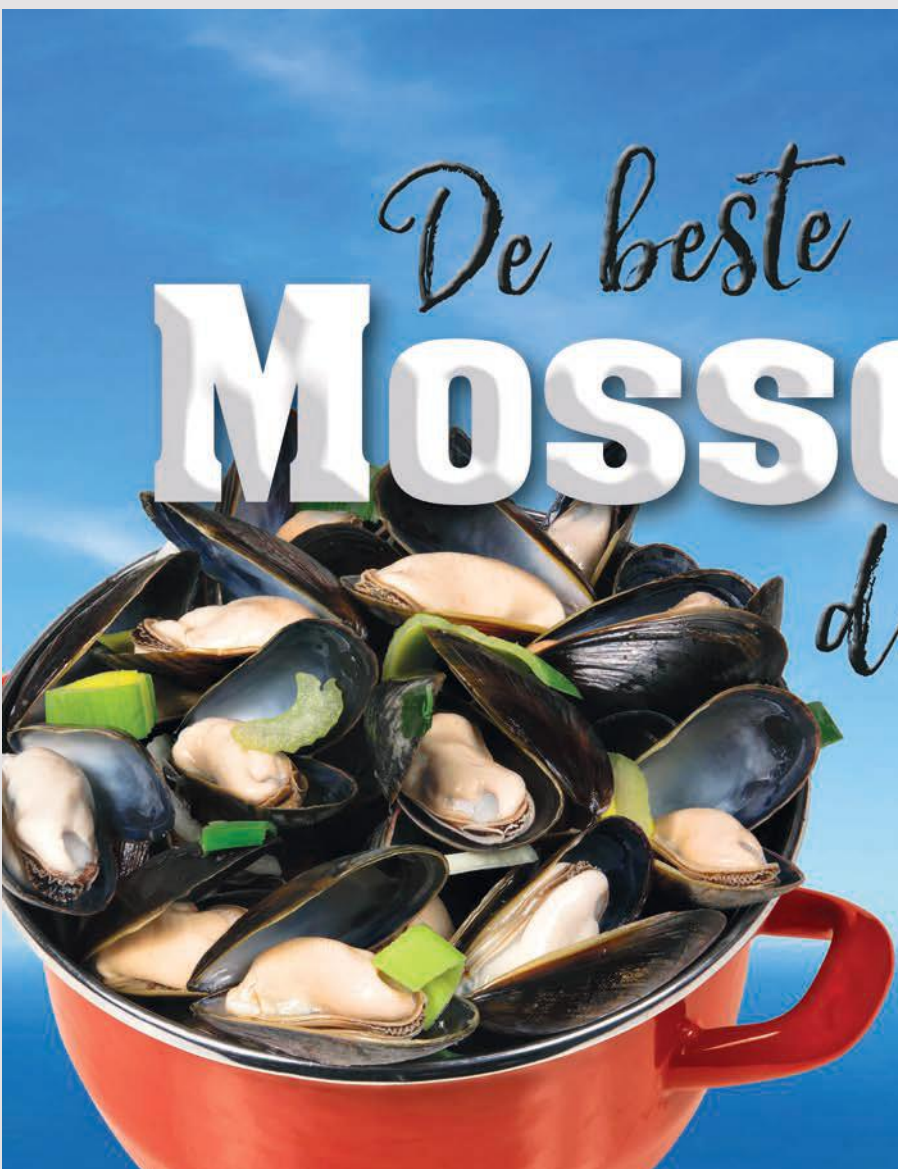
Gewoon BUITENGEWOON



De Jong Snacks is altijd in beweging en met bijna 100 jaar ervaring niet meer weg te denken uit de horeca waar men wenst te werken met uitsluitend topkwaliteit. Heeft u interesse in een proefpakket en voldoet u aan onze doelgroep? Stuur een mail naar verkoop@jongfood.com met uw bedrijfsinformatie en contactpersoon.

Voor meer informatie: Jong Food BV | Europalaan 4, 5121 DJ Rijen
+31(0)161 222 795 | verkoop@jongfood.com | www.jongfood.com





De beste
Mosselen
*direct van
 de kweker!*

AQUAMOSSEL
 TRITON

Korringaweg 53, Postbus 129, 4400 AC Yerseke
 T +31 (0)113 574200 | F +31 (0)113 574205
 sales@aquatriton.nl | www.aquatriton.nl



DE SLAGERIJ VOOR BETERE RESTAURANTS

LaBoucherie

www.laboucherie.nl

Je hebt het al druk genoeg

Vormgeving, fotografie
of tekstproductie
om jouw (horeca)zaak
te laten shinen?
Zet ons aan het werk,
zodat jij kunt doen
waar je goed in bent.

BURO70.NL

DE MAKERS VAN HAP&TAP MAGAZINE

B | U
70
R | O

Restaurant Spetters

VIJFTIEN JAAR SMAAK EN VERHALEN IN EEN JUBILEUMBOEK

Restaurant Spetters, bekroond met een Michelinster, bestaat 15 jaar. Een logisch moment om terug te blikken, maar ook om vooruit te kijken. Chef-kok en eigenaar Laurent Smallegange neemt de lezer mee in het verhaal van Spetters én van zichzelf. Toen hij begon was hij 22 jaar, een 'broekie' in zijn eigen woorden. Het restaurant heeft hem gevormd, net zoals hij Spetters heeft gevormd. "Het idee om mijn recepten te delen speelde al langer door mijn hoofd. Al schrijvend merkte ik dat dit een heel persoonlijk boek zou worden. Het jubileumboek werd uiteindelijk een verzameling van momenten, herinneringen en keuzes."

TEKST: CAROLINE HOUMES



Aan de jachthaven van Breskens vind je restaurant Spetters, met uitzicht over het water en de dynamiek van de haven. Onder leiding van chef-kok en eigenaar Laurent Smallegange – die onder meer zijn opleiding genoot bij De Librije van Jonnie Boer – brengt Spetters een moderne, verfijnde keuken waarin techniek en product centraal staan. De basis ligt stevig verankerd in Zeeland, met een hoofdrol voor de rijkdom van de Noordzee: van dagverse vis tot schaal- en schelpdieren. Die producten vormen het hart van de gerechten, die met vakmanschap en oog voor detail worden opgebouwd. Bekroond met een Michelinster biedt Spetters een gastronomische beleving waarin kwaliteit, Zeeuwse nuchterheid en het weidse uitzicht over het water samenkomen.



LEES VERDER



SICILIAN SUN

AUTHENTIEKE SICILIAANSE
SMAKEN



WWW.THEFOODYSTORE.COM

JOUW PARTNER VOOR MEDITERRANE
DRANKEN & DELICATESSEN

CLEAN AND IN CONTROL



EENVOUDIGE SET-UP

Maak jouw account aan en creëer een digitale keuken in de app door op vooraf ingestelde items te klikken. Met het hele team de handen uit de mouwen steken? Maak dan meerdere gebruikers aan. Handig!



TO-DO LIJSTEN

Bepaal zelf de frequentie voor jouw taken en maak onderscheid tussen dagelijkse, wekelijkse en maandelijkse taken. Jij ontvangt data en insights over wie een taak heeft volbracht en hoe lang dit duurde.



HOE? ZO!

Geen idee hoe je een bepaalde taak moet uitvoeren? De app helpt je verder. Je ontvangt stap voor stap instructies, waarmee schoonmaken een fluitje van een cent wordt. Appeltje. Eitje.



cleancontrol.app

Dé schoonmaak, onderhouds en haccp app



PUBLIKEWERKEN
Sinds 1996



ALLE DAGEN GEOPEND VOOR LUNCH EN DINER

cafepubliekewerken.com | St. Annastraat 12 Breda | 076-5218626



ALTIJD VERS
EN LOKAAL



Scan de QR-code en lees
meer op onze website.

HUN KEUKENGEHEIM?
VERS VAN ONS.

Wij bezorgen **dagelijks** verse producten, zodat jij je kunt focussen op blijde gasten en heerlijke gerechten.

0165 - 31 26 06
WWW.DEVERSEVERLEIDING.NL



DICHTBIJ DE NATUUR

Het jubileumboek 'Spetters – gevormd door tijd' brengt vijftien jaar culinaire geschiedenis, persoonlijke verhalen en signatuurrecepten samen in één uitgave. Het is daarmee geen klassiek kookboek, maar vooral een reflectie op ruim vijftien jaar bouwen, zoeken, groeien en doorgaan — als restaurant en als mens. Laurent: "Ik ben opgegroeid in deze streek, maar als kind had ik vanzelfsprekend geen oog voor al het moois dat hier groeit en bloeit. Ik wilde aanvankelijk zelfs dierenarts worden. Pas later, in de keuken bij Jonnie Boer, leerde ik echt kijken naar de natuur om ons heen. Daar realiseerde ik me hoe bijzonder deze provincie is; werkelijk alles is hier te vinden. Terugkijkend op mijn jeugd zie ik pas hoe rijk die omgeving eigenlijk was. Mijn oma woonde letterlijk naast de aspergevelden. En in de Dorpsstraat in Breskens werd kaas gerijpt, op een paar huizen afstand van waar mijn moeder woonde. Het zijn precies dat soort verhalen die ik heb meegenomen en die ik graag met de lezer deel."

GERECHTEN MET EEN VERHAAL

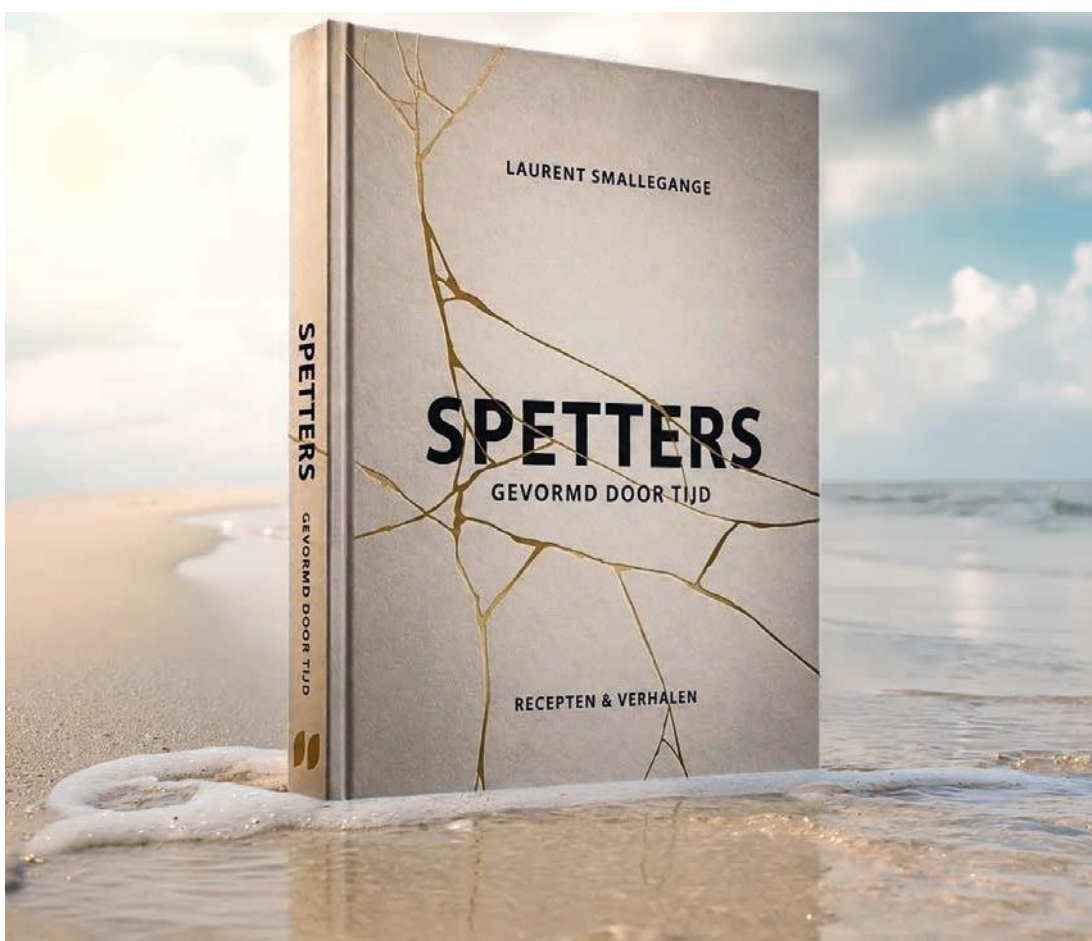
Mooi is in dat verband ook het verhaal achter een van zijn signatuurgerechten: garnalenbisque met koffie. Natuurlijk krijgt dit gerecht een plek in het jubileumboek, want het is veel meer dan alleen een recept. "Breskens is van oudsher een vissershaven.

'We gebruiken alles wat groeit, bloeit en zwemt in de regio en combineren dat met smaken van overal.'

Vroeger kwam hier haring aan wal, later garnalen, tot ook die visserij stopte. Ik herinner me nog goed dat garnalenvissers vaak samen op de kop van de haven zaten met een kop koffie. Dit gerecht is een ode aan die geschiedenis." Laurent vertelt dat niet ieder gerecht op deze manier ontstaat. Vaak komen ideeën juist in alle rust, onderweg in de auto van en naar huis. "Rust is belangrijk voor me. Daarin ben ik echt veranderd. Het wilde is er een beetje af, ook door de vastigheid van een relatie en kinderen. Soms is een verhaal het uitgangspunt, maar vaak ook het product. We zijn een echte productkeuken en zetten het product centraal. We gebruiken alles wat groeit, bloeit en zwemt in de regio en combineren dat met smaken van overal."

KENNIS DELEN EN VOORUITKIJKEN

In zijn keuken merkt Laurent hoe waardevol het is om kennis te delen met aanstormende talenten van dezelfde leeftijd als hijzelf was toen hij begon. "Als je jong bent, ben je vaak een beetje egoïstisch. Je wil vooral jouw gerecht op de kaart krijgen. Zoals ik destijds ben gestimuleerd en gemotiveerd, probeer ik dat nu ook bij hen te doen. Inmiddels weet ik: samen sta je sterker." Diezelfde gedachte loopt als een rode draad door zijn jubileumboek. "Ik verwacht niet dat mensen alle gerechten één op één gaan maken, dat hoeft ook niet. Ik hoop vooral dat het een boek is om lekker doorheen te bladeren en inspiratie uit te halen om zelf mee aan de slag te gaan."





Huijbregts

koeltechniek en airconditioning

Huijbregts Koeltechniek is een dynamisch en innovatief koeltechnisch installatiebedrijf dat u graag adviseert over de oplossing die het beste past bij uw wensen en omstandigheden.



Neerloopweg 34 4814 RS Breda
info@huijbregtskoeltechniek.nl
076 5425734

24-uurs service (!)

www.huijbregtskoeltechniek.nl

VE Vissers Elektrotechniek

Voor al uw installatie-werkzaamheden



Onderhoud



Groepenkast



Domotica



Inspectie

✓ Goede prijs-kwaliteit

✓ 24/7 Storingsdienst

✓ Allround elektriciens

✓ Erkende installateur

076 - 303 62 54 | info@visserelektrotechniek.nl
visserelektrotechniek.nl

Relaxen aan Taverne

Een complete herinrichting van Taverne 't Kievitsei in Baarle-Nassau. Dat is waar Mark Doedee stiekem al van droomt. De horecazaak heropende half februari, met Mark als nieuwe ondernemer. 'Het loopt goed, daar ben ik heel blij mee en trots op. De komende jaren gaan we de taverne eerst verder uitbouwen en daarna hopelijk flink verbouwen.'

TEKST EN BEELD: SARA TERBURG

Taverne 't Kievitsei ligt op vakantiepark De Kievit. Het heeft een terras dat grenst aan het zwembad. Bezoekers van buiten zijn van harte welkom en betalen alleen toegang voor het zwembad.

EETCAFÉ, CAFETARIA EN WINKELTJE

Voor Mark betekent het runnen van deze horecazaak een terugkeer naar zijn oude liefde. 'Tot mijn 25e werkte ik in de horeca. De afgelopen vijf jaar had ik een beveiligings- en onderzoeksbureau. Eric en Aniek, de eigenaren van De Kievit vertelden me tijdens een koffieafspraak dat ze een nieuwe uitbater zochten voor de horeca. 'Is dat iets voor jou?' vroegen ze.' Mark overwoog al een tijd



n het zwembad bij 't Kievitse

om te stoppen met zijn bureau dus zei na een week goed nadenken ja. 'De taverne heeft zoveel mogelijkheden. Er is een eetcafé waar 45 man kan zitten. Achterin is de huiskamer met pooltafel, spellenkast, dartsborden en comfortabel meubilair. Hier organiseren we ook borrels en feestjes. Het terras heeft 100 zitplaatsen. Recreatiezaal het Nest aan de andere kant van de parkeerplaats huren we als we grote partijen, tot 200 personen, hosten. Ik had enorm geluk met het vinden van een team. Dat ging heel vlot. De collega's werken én lachen hard samen.' Mark heropende ook de cafetaria en richtte in dezelfde ruimte een klein winkeltje in met houdbare etenswaren, snacks, dranken, verzorgingsproducten en elke ochtend verse broodjes.

ZOALS FIETSEN

'In de horeca werken, is net als fietsen', gaat hij verder. 'Ik was het niet verleerd.' De ondernemer heeft een duidelijk idee over de gastvrijheid en kwaliteit die hij wil leveren. 'We vangen onze gasten op bij de deur. We vragen of ze iets komen drinken of ook eten. We nemen de jassen aan en begeleiden onze gasten naar een tafel.

De ervaring die onze gasten in deze eerste 2 minuten hebben, bepalen of ze een snelle hap bestellen of een middag of avond blijven hangen, of ze het je gunnen. De keuze aan horeca in Baarle is echt reuze, dus als ik als een hork op de vloer sta, komen mensen niet terug.'

VLEES VAN MANDERS EN TAPAS OM GEZELLIG TE DELEN

De dinerkaart bevat vaste gerechten en een deel dat per seizoen wisselt. 'Nu hebben we bijvoorbeeld een frisse gazpacho en salades op het menu staan. Tournedos en rib eye zijn vaste gerecht. Net zoals tijdens de lunch broodje bal.' Vol-au-vent en Boeuf Bourguignon, beide op z'n Vlaams, lopen erg goed. Mark werkt met vooral lokale leveranciers. 'Zoals Vleeshandel Manders. De spareribs die we daar inkopen zijn ongelooflijk vers. We marinieren ze zelf. En aardbeien halen we in Hoogstraten.' Een van de koks van Taverne 't Kievitse woonde en werkte vijf jaar in Spanje. 'Zij ontwikkelde onze tapaskaart, met echte Spaanse tapas, zoals zachte Ibericoham-kroketjes. Tapas zijn ideaal voor mensen die willen delen en voor gasten die niet zulke grote honger hebben.' Zelf proeven? Taverne 't Kievitse is van woensdag tot en met zondag geopend.

Taverne 't Kievitse
(op Parc de Kievit, links naast de ingang)
Kievit 12c 5111 HD Baarle-Nassau
013-207 8006
Facebook: Tavernehetskivitse





BOERDERIJ FRIET®

Verse voorgebakken friet brengt vele voordelen met zich mee!

Ben je opzoek naar perfecte smaak, kwaliteit en optimale versheid?

Dan is verse voorgebakken friet de perfecte oplossing om veel tijd te besparen!

WAAROM BOERDERIJ FRIET?

Paar minuten afbakken en klaar!

Jaarrond de zelfde kwaliteit (Agria)

Bespaar op olie, personeel en bakkosten

Minder gewichtsverlies (vocht)

BESTEL EEN GRATIS PROEFVERPAKKING



Fresh fruits & vegetables

Excellent agf

POLLUXSTRAAT 33 | 5047 RA TILBURG | 013 72 00 210
INFO@EXCELLENTAGF.NL | WWW.EXCELLENTAGF.NL

SLOW ROAST
ROASTED LONGER FOR MAXIMUM TASTE

COFFEE WE'RE PROUD OF

KOFFIEBRANDERS SINDS 1930
WWW.MOCCADOR.COM

| KOFFIE- EN THEECONCEPTEN | MODERNE AMBACHT |
| DE BESTE APPARATUUR | KENNIS, TRAINING & SERVICE |

UW PARTNER IN DRANK

Al bijna 100 jaar is Drankenhandel Albert Schuermans een begrip in Tilburg en omstreken. Dit no-nonsens familiebedrijf is onafhankelijke distributeur van bieren, wijnen, frisdranken en gedistilleerd. Wilt u advies over de wijnkaart, dan zorgen onze vinologen voor een perfecte match. Zoekt u een partner in dranken met een onmetelijke service en loyaliteit en met een grote diversiteit aan dranken dan bent u bij ons op het juiste adres.

Wilhelminastraat 79a, Dongen 0162-314500 / info@schuermansdranken.nl
www.schuermansdranken.nl

Bij Vini Wijnbar proef je wijn, smaak en beleving

De belofte op de website van Vini Wijnbar in Middelburg is helder: 'Gewoon genieten van een goed glas wijn in een ongedwongen omgeving. Dat is waar wij voor staan.' Wie Gert-Jan van Meggelen en zijn team kent, weet dat deze woorden niet zomaar een slogan zijn. Ze maken de belofte elke dag waar, tot in de kleinste details. Dat proef je terug in de uitgebreide wijnkaart met ruim 200 wijnen, maar ook in de warme sfeer en stijlvolle entourage van de wijnbar. En wie denkt dat een goede wijnbar alleen om wijn draait, heeft het mis: ook de bieren van Warsteiner passen perfect binnen de gastvrije beleving van Vini.

TEKST: CAROLINE HOUMES

Je vindt Vini Wijnbar aan Plein 1940, midden in het centrum van Middelburg. Een ideale plek om af te spreken voor een gezellige middag of avond, maar ook om spontaan neer te strijken voor een ontspannen drankje en een hapje. Het is dan ook niet verwonderlijk dat Gert-Jan zowel veel lokale gasten ontvangt als toeristen uit binnen- en buitenland. Voor iedere wijnliefhebber staat er iets passends op de kaart. "Met ruim 200 wijnen die je per glas kunt bestellen, hebben we altijd een mooie suggestie voor iedere smaakvoorkeur. Erg leuk zijn de verschillende wijnproeverijtjes die we aanbieden. Je maakt dan kennis met zes verschillende wijnen" vertelt Gert-Jan. "Tegenwoordig is er ook steeds meer vraag naar alcoholvrije wijnen. Die zijn duidelijk in opkomst."

VAN BORRELHAP TOT GOED DINER

Bij een lekker drankje hoort voor veel gasten natuurlijk ook een smakelijk hapje. De kaart van Vini Wijnbar biedt daarvoor volop keuze. Naast broodjes, wraps en salades zijn er verschillende smakvolle snacks en goed gevulde borrelplanken. Ook serveert Vini burgers en enkele hoofdgerechten. "We zijn natuurlijk geen restaurant, maar als gasten hier prettig zitten, wil ik wel de mogelijkheid bieden om goed te eten," vertelt Gert-Jan. "De kaart is wat dat betreft bescheiden, maar de gerechten zijn met aandacht gemaakt. De saté marineer ik zelf, voor de ossenhaas kies ik alleen het beste vlees en ook de tijgergarnalen piri piri en het stoofpotje boeuf bourguignon maak ik helemaal zelf." Dat de gerechten in de smaak vallen, ziet hij terug in de cijfers. "Steeds vaker komen gasten ook speciaal voor deze gerechten naar Vini."

OOK HET BIER PAST BIJ DE BELEVING

In een zaak waar alles draait om kwaliteit, is de keuze voor Warsteiner volgens Gert-Jan een logische. "Ik vind het belangrijk dat we ons ook op dat vlak onderscheiden. De warme uitstraling van Warsteiner past bij Vini, net als de kwaliteit van het bier. Door het gebruik van mooi, zuiver water tijdens het



brouwproces heeft Warsteiner een zachte smaak, zonder een overheersend bittertje. Het is een bier dat je prettig en soepel drinkt. Dat we het mogen serveren in de prachtige tulpglazen van Warsteiner maakt de beleving helemaal compleet."

MEER DAN ALLEEN PILS

Marco Menheere, accountmanager Horeca bij Warsteiner Benelux, benadrukt dat Warsteiner veel meer biedt dan alleen pils. Wie de kaart bij Vini Wijnbar bekijkt, ziet onder andere ook op de kaart staan Warsteiner alkoholfrei en radlers citroen en grapefruit (op fles). Verder zijn er speciaalbieren op tap verkrijgbaar, te weten Konig Ludwig weissbier, Paterlinus Blond- en Triple (Belgische abdijbieren) en een Ierse IPA van Rye River. "We werken graag samen met ondernemers die zich onderscheiden

met een eigen visie. Op die manier kunnen we elkaar versterken. Daarbij draait het altijd om vertrouwen en persoonlijk contact. De samenwerking met Vini Wijnbar is daar een mooi voorbeeld van. De beleving hier is echt van hoog niveau. Wij verbinden ons graag aan kwaliteitszaken en zetten daar met plezier een stapje extra voor."

Vini Wijnbar
Plein 1940 14-20, Middelburg
0118 856 433 | info@vini-wijnbar.nl
vini-wijnbar.nl

Marco Menheere
WARSTEINER BENELUX
06-46197039
warsteiner.nl



Openingstijden:
Dinsdag t/m donderdag vanaf 15:00
Vrijdag t/m zondag vanaf 12:00

☎ 076-3031461 - ✉ info@veemarktplein.nl





KOOK- EN KOELAPPARATUUR | ADVIES, SERVICE & ONDERHOUD
REINIGINGSMIDDELEN EN MEER | ONLINE STORINGSMELDER

+31(0)76-5930022 | www.gkt-vanrijswijk.nl



Mythos brengt Griekenland dichterbij!

St. Janstraat 3, 4741 AL HOEVEN
0165 504 508 | info@mythoshoeven.nl
restaurant-mythos.nl



**Lunch, borrel, biljart, feesten
en partijen onder 1 dak.**

ALEX, DIANA EN ROOS HINTEN HETEN U VAN HARTE WELKOM!
7 dagen in de week geopend.

Paul Windhausenweg 1 Breda - T. 076 5210683



de 7 heuveltjes
eten & drinken

Galderseweg 27, 4836 AC Breda / Tel. 076 561 4000
www.7heuveltjes.nl / Facebook: @de7heuveltjes



Alexanderhoeve
Heksenwiel

Kaas, noten, charcuterie & delicatessen

@thedutchcheeseinfluencer





**Drie gangen keuze menu
voor een vaste prijs**

Wernhoutseweg 80
4884 AX WERNHOUT
076 5991990
www.Gold-en-Delicious.nl

LUNCH EN DINER



De lekkerste
friet, snacks,
burgers, menu's
en meer!

kwalitaria
natuurlijk de lekkerste

Kwalitaria Bisschopshoeve
Bisschopshoeve 8, 4817 PV Breda
Wij bezorgen ook thuis!
Bestel op: kwalitaria.nl



FRUIT VAN VER kleurrijk, lekker en gezond

Vele fruitliefhebbers – en wie zijn dat niet – hebben ooit kennis gemaakt met exotisch fruit als ananas, carambola, granaatappel, kumquat, litchi, mango of vijgen. Maar de lijst kan nog veel langer gemaakt worden. Zeker als je een paar relatief onbekende vruchten in het verhaal betreft. En die zijn dan weer zeer geschikt om in de professionele keuken of gewoon thuis de blits mee te maken.

Het fruit komt vanuit alle wereldstreken naar ons land om via de opslag gedistribueerd te worden naar supermarkt-ketens of groothandels. Omdat veel fruitsoorten in meer of mindere mate het biologisch gas ethyleen produceren wat het ouderdomsproces van fruit nadelig beïnvloedt, worden de producten in de koelmagazijnen gescheiden van elkaar opgeslagen. Ook de eindgebruiker dient zich goed te houden aan de bewaaradviezen. De ananas bijvoorbeeld is met nog een paar andere het braafste jongetje van de klas. Hij heeft een lage ethyleengevoeligheid en produceert er ook weinig van. Dus hij kan thuis gemakkelijk bij andere soorten fruit een week lang op de schaal liggen te pronken.

GRANADILLE

Tijd nu voor de minder bekende exotische vruchten. Zoals bijvoorbeeld de granadille, die in Colombia en Ecuador welig tiert. Hij ziet eruit als een kleine sinaasappel, maar daar houdt het dan ook mee op. Het zachte geleachtige, aromatische vruchtvlees met zwarte pitjes heeft qua structuur iets weg van de passievrucht. Geweldig als taartvulling, bij fruit-salade, in smoothies of bavaroises.

KIWANO

Exotische vruchten hoeven niet exclusief uit exotische landen te komen. Zoals o.a. de kiwano: het 'stekelvarken' onder zijn soortgenoten.

Deze oranje-gele vrucht met haast buitenaardse uitsteeksels wordt geoogst in de Dominicaanse Republiek en Nieuw-Zeeland, maar ook in Frankrijk, Portugal en Kroatië. Het vruchtvlees is groen en doet qua smaak denken aan een mix van zoete komkommer en citroen, lekker fris dus.

SUPER MANGO

De mango Nam Dok Mai is een verhaal apart. Anders dan de gewone mango is de schil oranje van kleur en heeft de vorm van een wat dikke komma. Daarnaast is hij zoeter van de gewone mango en heeft een vezelvrije perzik-achtige structuur. Ook de bekende grote ronde pit ontbreekt. Deze vrucht komt o.a. uit Thailand en bereikt de rest van de wereld per luchttransport.



MARACUJA

Behalve de eerder besproken granadille brengen Colombia en Ecuador ook de maracuja voort. Ook hij lijkt aan de buitenkant op een citrusvrucht, in dit geval de limoen. Maar niets is minder waar

want het is wederom een vrucht die uit de schil moet worden gelepeld. De geel-oranje vruchtgelei smaakt naar passievrucht, maar is milder en iets zoeter. Puike vrucht voor decoraties van ijs, gebak en andere desserts, maar ook als garnering bij sommige vleesgerechten.

PERSIMMOM

In Spanje, Israël en Zuid-Afrika zijn ze trots op de persimmon. Een zachte vrucht, die de vorm heeft van een appel, maar daar houdt dan ook elke vergelijking op. Er bestaan vier cultivars van deze vrucht: de meest bekende, Kaki, de Sharon, de Fuyu en de Triumph. Allemaal zijn het zoete zachte vruchten, pitloos of bijna pitloos en met een hint van abrikoos. Heerlijke vrucht bij fruitsalades, yoghurt en taarten.

PITAHAYA

De pitahaya heeft de groeivorm van een artisjok, waarvan de bloemblaadjes rood zijn met groene punten. Het redelijk homogene witte vruchtvlees met witte zaadbolletjes wordt er meestal uit gelepeld. Het smaakt naar een mix van meloen en kiwi, maar kan ook in plakken worden gesneden die als zodanig een prachtige decoratie voor koude buffetten kunnen zijn.

POMELO

Tot slot de Chinese pomelo, een kruising tussen de grapefruit en de pompelmoes. We hebben het dus over een citrusvrucht, maar dan één met een buitensporige dikke schil. Hij smaakt een beetje bitter, maar duidelijk zoeter dan de gele grapefruit. Hij is eenvoudig te bewaren in een goed geventileerde ruimte. Het bijzondere van deze vrucht is het feit dat hij, bestrooid met wat suiker, gegrild kan worden tijdens een bbq-party. Maar ook is de pomelo een geweldige match ter verrijking van een cocktail met garnalen.

Restaurant V-Princenhage

Restaurant V-Princenhage opende begin januari zijn deuren en heeft sindsdien een zeer succesvolle start gemaakt. Niet alleen inwoners van Princenhage weten de weg naar het gezellige restaurant te vinden; ook gasten van buiten het "dorp" keren graag terug nadat zij kennis hebben gemaakt met de smaakvolle gerechten van eigenaar Khumbo en zijn team. Het restaurant richt zich zowel op particuliere als zakelijke gasten.

D'OR LOES



Restaurant V-Princenhage is een uitbreiding van het succesvolle Restaurant Veemarktplein in Breda, dat Khumbo samen met zijn partner Romy runt. Het concept bevindt zich tussen een restobar en een restaurant in: ideaal voor een uitgebreid diner, maar ook voor een ontspannen avond uit of een snelle hap. Wat direct opvalt, is de indrukwekkende wijnkaart. Gasten kunnen kiezen uit ongeveer vijftig wijnen per glas, afkomstig uit alle delen van de wereld.

"We willen mensen laten proeven en ontdekken," vertelt Khumbo.



Sinds deze maand is het restaurant bovendien iedere dag geopend voor de lunch. Bij mooi weer is het heerlijk vertoeven op het terras. Naast de bestaande borrel- en dinerkaart kunnen gasten tijdens de lunch kiezen uit de borrel/gerechten kaart met daarnaast diverse broodjes, wisselende soepen en salades van het bekende Latour uit de binnenstad van Breda. Voor een heerlijk broodje hoeft men dus niet langer de stad in; ook in Princenhage kan men terecht voor een smakelijke lunch. Daarbij is er voldoende gratis parkeergelegenheid op loopafstand en zijn er diverse leuke winkels in de omgeving.

V-Princenhage is daarnaast een uitstekende locatie voor zakelijke lunches, borrels en diners. Ook voor speciale gelegenheden zoals jubilea, verjaardagen,

evenementen en andere bijeenkomsten zijn er volop mogelijkheden. Khumbo en zijn team denken graag mee om iedere bijeenkomst tot een succes te maken.

De locatie bestaat uit twee duidelijk gescheiden ruimtes. Beide zijn warm en stijlvol ingericht. In de eerste ruimte staan diverse lage tafels, terwijl de tweede ruimte zich uitstekend leent voor borrels en bijeenkomsten van tien tot zestig personen. Daarmee is V-Princenhage een ideale locatie voor groepsdiners, zakelijke bijeenkomsten en lunches. De uitstraling is verfijnd en net iets chiquer, zonder afstandelijk aan te voelen.

Naast lunch- en dinergerechten biedt de kaart diverse borrelhappen, telkens voorzien van een

nu ook geopend voor lunch!



verrassende twist. De wijnselectie wisselt wekelijks en alle wijnen zijn per glas te bestellen.

Ook de menukaart wordt maandelijks vernieuwd. Daarbij wordt nadrukkelijk geluisterd naar de wensen van gasten. Populaire gerechten zoals het butterboard en de gyoza's blijven vaste waarden op de kaart, terwijl daarnaast veel gebruik wordt gemaakt van seizoensproducten.

Iedere laatste maandag van de maand worden nieuwe proefgerechten aan het personeel gepresenteerd. Vanaf de eerste maandag van de daaropvolgende maand verschijnen deze gerechten op de kaart. Hierdoor is er, net als bij de wijnen,

veel afwisseling en kunnen gasten zich steeds opnieuw laten verrassen door een seizoensgebonden menu.

“Dat houdt het spannend, voor ons én voor de gast.”

Een ander bijzonder aspect van het restaurant is de kunst aan de muur. De schilderijen zijn gemaakt door de Bredase kunstenaar Rik Gorree en zijn tevens te koop. Hierdoor wisselt ook de kunstcollectie

regelmatig. De planten in het restaurant worden geleverd en regelmatig gewisseld door Green Submarine uit de St. Annastraat in Breda. Mooie samenwerkingen met lokale Bredase bedrijven die bijdragen aan de unieke sfeer van de zaak. Nieuwsgierig geworden? Je bent van harte welkom aan de Haagsemarkt. Reserveren kan via de website.

V-Princenhage
Haagsemarkt 20, Breda
info@v-princenhage.nl
v-princenhage.nl



Grand Hotel ter Duin

HOTELS BY SHEETZ

WELKOM BIJ GRAND HOTEL TER DUIN!

In ons hotel en restaurant aan de Zeeuwse kust kunt u heerlijk genieten en tot rust komen. Wij bieden een uitgebreide lunch- en dinerkaart, maar ook voor een hapje en drankje bent u van harte welkom!

Reserveren kan via receptie.grandhotelterduin@sheetz.nl
of bel even naar +31(0)111 655 200

Tafel 12	
Omzet	€ 320.00
Inkoop	€ 168.00
Personeel	€ 124.00
Bedrijfskosten	€ 41.00
Resultaat	€ -13.00

**Drukke zaak.
Maar geen winst?**

Van Iersel Accountants
helpt horecaondernemers
sturen op cijfers.



VAN IERSEL
ACCOUNTANTS

Mark van Iersel
06 22524519
info@vanierselaccountants.nl

Wij leveren al jaren het beste rundvlees, het mooiste kalfsvlees, het lekkerste varkensvlees en het malste lamsvlees aan de horeca. En particulieren die op zoek zijn naar superieur vlees voor barbecue of thuisdiner zijn bij ons ook aan het juiste adres.

HET ADRES VOOR AL UW VLEES VAN TOPKWALITEIT

Van Rijckevorselstraat 3 4815 AA Breda
Tel.: 0031-765810817 E-mail: info@bhvc.nl
www.bhvc.nl

Reclame op papier vaak duurzamer dan online reclame

Een leuke deel-en-win-campagne op social media beter dan een folder die huis-aan-huis verspreid wordt? Dat ligt eraan. Papier is vaak duurzamer dan een virtuele campagne en papier wordt vaker bekeken. Dus kies gerust voor een menukaart van papier, voor een brochure of posters langs de weg. Zeker als je kiest voor duurzame drukker Em. de Jong uit Baarle-Nassau kun je losgaan met offline reclamemiddelen. Want hier werken ze bijzonder duurzaam.

TEKST EN PORTRETFOTO: SARA TERBURG

Uit onafhankelijk onderzoek van het Duitse Öko-Institut (scan QR-code voor meer info) blijkt onder andere dat een online brochure ruim 5 maal zoveel CO₂-uitstoot kan veroorzaken als dezelfde brochure op papier. Dit is afhankelijk van mate van verspreiding, aantal exemplaren en clicks. Online communicatie verbruikt veel water en stroom in datacenters en dat vergeten mensen vaak.

KRANTENPAPIER TOT ZEVEN KEER RECYCLEN

Koninklijke Drukkerij Em. de Jong is ISO 14001 gecertificeerd. Dit wil zeggen dat de drukker aantoonbaar werkt aan een zo klein mogelijke impact op het milieu en haar werkwijze voortdurend verbetert. Er wordt gedrukt op FSC/PFC gecertificeerd papier en karton uit verantwoorde bosbouw, of op gerecycled materiaal. Want wist je dat zelfs een vezel uit krantenpapier tot zeven keer hergebruikt kan worden? Bij Koninklijke Drukkerij Em. de Jong zorgen 30 duizend m² zonnepanelen voor groene energie. Het is een duurzame drukkerij met alle mogelijkheden onder één dak. Er werken ruim 1400 mensen. Ook Em. de Jong Media (voorheen Uitgeverij Em. de Jong) is onderdeel van dit familiebedrijf (1906).



VAN KLEIN TOT ZEER GROOT DRUKWERK

Drukkerij Em. de Jong is met vestigingen in vijf landen de grootste retaildrukkerij van Europa. Het is in de regio vooral bekend als drukker van huis-aan-huisbladen, maar het drukt ook voor drogisterij- en supermarktketens (alle uitingen in en rond Jumbo bijvoorbeeld), voor horeca-groothandels zoals Sligro en voor grotere horecazaken en -ketens. Sebastiaan Baaijens is samen met zijn team verantwoordelijk voor commercie. 'We drukken inderdaad 2,3 miljoen kranten per week, maar ook menukaarten, displays, folders en tijdschriften zoals Hap&Tap Magazine. Van een enkel stuk tot en met oneindig veel. En tot 2,5 meter breed, oneindig lang en tot op 5 centimeter dik karton.'

SPECIAAL DRUKWERK

Hoe tof print kan zijn, laten Sebastiaan en zijn collega Hanne Dirven zien in de sample room in Baarle-Nassau. Mooie voorbeelden van bouwpakketjes van karton, spaaralbums, glimmende stickerpacks ... het zijn allemaal goede offline alternatieven voor bijvoorbeeld online spaarprogramma's voor vaste klanten. Sebastiaan: 'Ook een reclamefolder mee laten bezorgen met een huis-aan-huiskrant of los laten verspreiden, is echt niet zo prijzig als veel ondernemers denken. En het is wel een goede manier om potentiële gasten te bereiken met leuke acties van jouw restaurant.'

BESTEL ZELF DRUKWERK

Via een marketingportal (een dochteronderneming



van Koninklijke Drukkerij Em. de Jong) kunnen marketeers en horecaondernemers met meerdere vestigingen veel zelf online regelen. 'Zoals orders plaatsen voor het bijdrukken van menukaarten, posters en prijskaarten. Aan dit programma kun je leveranciers, jouw ERP en social mediakanalen koppelen. En bijvoorbeeld een advertentiecampaagne uitzetten in het lokale huis-aan-huisblad.' Dus overweeg je een online marketingcampagne om een nieuwe doelgroep naar jouw zaak te trekken? Informeer naar de mogelijkheden van print en drukwerk.

KOM BIJ ONS WERKEN!

We hebben bij Koninklijke Drukker Em. de Jong altijd plek voor nieuwe, loyale en gedreven collega's. Stuur een open sollicitatie of reageer op een van onze vacatures: werk.emdejong.nl/vacatures

Koninklijke Drukkerij Em. de Jong
Visweg 8, 5111 HJ Baarle-Nassau
T: 088-665 55 55 | info@emdejong.nl
www.emdejong.nl



Een zintuiglijke ode aan

Lala Khadija Azaroual, ofwel Chef Maman Hanane, werd geboren in Marokko en groeide op met de geuren van specerijen en de warmte van huisgemaakte gerechten. De 70 authentieke gerechten in haar kookboek Proef de echte Marokkaanse keuken leerde ze van haar moeder en grootmoeders.

In dit boek deelt Khadija de rijkdom van de Marokkaanse cultuur. Niet alleen vind je het perfecte recept voor de traditionele couscous en het hart van de Marokkaanse tafel, maar ook Maghrebijnse schotels met Khadija's eigen twist. Elk gerecht vertelt een verhaal en draagt herinneringen met zich mee. In het voorwoord schrijft ze: "Wie ooit bij een Marokkaans gezin thuis heeft mogen aanschuiven, weet dat een maaltijd zoveel meer is dan eten alleen. Het is een belevenis, een ritueel van verbondenheid. Je wordt niet zomaar uitgenodigd om te eten, je wordt ontvangen als een eregast, met open armen en een open hart.

Het begint al bij de voordeur. Je stapt binnen en wordt naar de salon geleid, het kloppende hart van het huis met rondom zachte banken en rijk versierde kussens. Hier nemen we plaats, niet aan een formele eettafel, maar in een warme kring die uitnodigt tot samenzijn. Een dienblad met melk en dadels verwelkomt je. Nog voor het eerste gerecht op tafel komt, begint de Marokkaanse maaltijd met iets simpels maar heel bijzonders: het handen wassen. Geen haastige spoeling bij de kraan, maar een klein ritueel dat met aandacht wordt uitgevoerd. Een mooie schaal wordt rondgebracht door de gastvrouw, samen met een sierlijke kan warm water. Je houdt je handen boven de schaal terwijl het water, dat soms wordt geparfumeerd met oranjebloesem of rozenwater, zacht over je vingers stroomt. Daarna een handdoekje om af te drogen, en klaar ben je.

De tafel is niet strak en symmetrisch, maar levendig en liefdevol aangekleed. Een geborduurd tafellaken, kleurrijk servies en glazen die glinsteren in het licht. De borden verschijnen langzaam: dampende tajines met lamsvlees en abrikozen, luchtige, couscous met gestoomde groenten, knapperige: briwat met amandel en honing.



En in elk gerecht proef je de eeuwenoude smaken van het land, Arabisch, Berbers en Andalusisch, die met zorg worden samengebracht. Er is geen haast, geen strikte volgorde, geen protocol. De tafel wordt groter als er meer gasten zijn, de schalen worden doorgegeven en de gesprekken worden geanimeerder. En als de maaltijd begint, klinkt het onvermijdelijke Bismillah - In de naam van God. Alles wordt gedeeld, niets is te veel. Zelfs een onverwachte gast wordt met hetzelfde enthousiasme ontvangen als familie. De keuken is immers altijd voorbereid op die ene extra gast.

En als je denkt dat het voorbij is, begint het tweede deel van de reis: de munthee. In een andere hoek van de salon wordt deze ritueel geschonken met sierlijke gebaren, dampend, zoet en prikkelend. Pas

daarna, na een laatste slok, mag je opstaan. Niet zonder een tevreden Alhamdulillah - God zij geprezen. In dit kookboek neem ik je niet alleen mee door de geurige wereld van de Marokkaanse keuken, maar ook langs de kleine rituelen die van elk diner een viering maken. Want koken is hier geen taak, het is een daad van liefde en samenzijn. En eten is geen moment, maar een herinnering in wording. Welkom in de keuken van mijn moeder, mijn grootmoeder, mijn land. En nu ook een beetje die van jou."

PROEF DE ECHTE MAROKKAANSE KEUKEN

Heerlijke, authentieke gerechten van couscous tot za'louk

@chef_maman_hanane

Hardcover, € 29,99 / Uitgeverij Lannoo

de Marokkaanse keuken



GEURIG, KLEURRIJK EN VOL TRADITIE

De Marokkaanse keuken staat bekend om haar rijke smaken, geurige kruiden en eeuwenoude tradities. Hoewel de gerechten per regio verschillen, zijn er duidelijke kenmerken die overal in Marokko terugkomen. De keuken is beïnvloed door Berberse, Arabische en mediterrane culinaire tradities, wat zorgt voor een gevarieerd en evenwichtig geheel. Kruiden en specerijen spelen een hoofdrol.

Komijn, koriander, kaneel, gember, kurkuma en saffraan worden veel gebruikt om gerechten

diepte en aroma te geven. Ook ras el hanout, een kruidenmengsel dat uit tientallen specerijen kan bestaan, is een typisch onderdeel van de Marokkaanse keuken. Pittig is het eten meestal niet; de nadruk ligt op een harmonieuze smaak.

Verse ingrediënten vormen de basis. Groenten, kikkererwten, linzen, olijven en ingelegde citroenen komen veel voor, net als lamsvlees, rundvlees en kip. Gedroogd fruit, zoals abrikozen en rozijnen, zorgt vaak voor een verrassende zoete toets in hartige gerechten. Brood wordt bij vrijwel iedere maaltijd gegeten. Een kenmerkende kooktechniek is langzaam garen.

Veel gerechten worden bereid in een tajine, een aardewerken schaal met een kegelvormig deksel waarin vlees, vis en groenten langzaam stoven. Ook couscous is een klassieker. De gestoomde grieskorrels worden traditioneel geserveerd met groenten, vlees en een geurige bouillon.

Gastvrijheid is onlosmakelijk verbonden met de Marokkaanse eetcultuur. Maaltijden worden vaak gezamenlijk gedeeld en afgesloten met zoete muntthee. Juist die combinatie van verse ingrediënten, geurige kruiden, langzame bereiding en samen eten maakt de Marokkaanse keuken zo bijzonder en geliefd.

5.

by Cas

Ridderstraat 21, Breda | +31 (6) 2493 1425 | info@5bycas.nl

5bycas.nl

PRINSEN
SCHOONMAAKBEDRIJF

Schoonmaken is een vak
Schoonhouden een kunst

Reinigen van
koel – en
warmtetechnische
installaties en
afzuigsystemen in
de horecakeuken.

Schoonmaakbedrijf Prinsen B.V.
Meerval 30 b
4941 SK Raamsdonksveer
Mob. +316 539 823 94
info@schoonmaakbedrijfprinsen.nl

www.schoonmaakbedrijfprinsen.nl

Prachtig restaurant,
gelegen in het centrum
van Oud Gastel.

N naast de reguliere kaart,
serveren wij ook een
verrassingsmenu!

carpediem-oudgastel.nl

Kerkstraat 2, 4751 HN Oud Gastel
(voldoende gratis parkeergelegenheid)
Telefoon: 0165 518 192
reserveren@carpediem-oudgastel.nl

LÍO

EVENTS ATELIER

YOUR EVENT. OUR PASSION.

COMING SOON

VOLG ONS OP

CAFE & EETCAFE

Bij
Koch

ETEN
& DRINKEN

MOLENSTRAAT 120, KRUISLAND | 0167 532 435 | INFO@ZAALKOCH.NL
FACEBOOK & INSTAGRAM: @BIJKOCH | WWW.ZAALKOCH.NL

RESTAURANT
DEN BOERENSTAMPPOT

De vernieuwde
HÖTSPOT
van Breda!

Schoolstraat 5
076-5140162
www.denboerenstamppot.nl

3-gangen
€14,00
keuzemenu

Kaats
Catering

voor al uw catering

Voor het verzorgen van buffetten, lekkere
hapjes en belegde broodjes voor feesten
en partijen of walking diner.

erika.vanmeer@gmail.com 0649201729

Kaatscatering

SPORTCAFÉ
De Ganzerik

VRIJDAGMIDDAGBORREL

IEDERE VRIJDAG OM 16.00 UUR!

Sportcafé De Ganzerik
Ganzerik 1, 4822 RK Breda

KOM GENIETEN OP HET TERRAS VAN PERRON NEUF IN BAARLE-NASSAU

'Als je je afvraagt waarom ik schor ben ... dat komt doordat ik heel veel tegen de plantjes praat.' Karin Verwei van Perron Neuf zegt het met een knipoog. Maar de plantjes hier op het terras in Baarle-Nassau bloeien wel prachtig. Karins echtgenoot en collega, Dennis Verwei vertelt: 'Zoals je hoort, maken we graag een geintje. En we doen veel net even anders.'

TEKST EN BEELD: SARA TERBURG



Begin 2025 ontstond het plan om een tweede horecazaak te openen, voor de kinderen en voor de nieuwe uitdaging. Dennis: 'Iemand wees ons op deze locatie; een bouwput op de plek van voormalig café De Lindeboom aan de Stationsstraat. Blij waren we niet direct, maar toen we beseften dat we de nieuwbouw zelf in konden richten, werden we enthousiast.' Ze richten de zaak in met een grote centrale bar, een kleurrijk, stijlvol interieur en glaswerk uit Spanje, want daar komen ze graag. Ook de kaart heeft een Mediterrane inslag met salades, borrelplanken, a la carte ('s middags warm lunchen bijna altijd mogelijk) en shared dining.

TERRASWIJN

Ook voor fijne drankjes moet je bij Perron Neuf zijn. Voor een cocktail bijvoorbeeld, of een frisse, koffie en thee. Dennis: 'We importeren zelf wijnen en werken samen met Vin d'Anvers, een lokale wijnexpert in Weelde, en met New World Wines. Onze investeerder Richard Beentjes, jurist voor diverse makelaars, stelde onze wijnkaart samen.' En daar komt het "we doen het net even anders" om de hoek kijken. Dennis: 'Op heel veel menukaarten staat huiswijn. Rare naam vinden wij. Al onze wijnen zijn toch onze huiswijnen?' Dus serveren ze terraswijn, lekker doordrinkbaar en zeer geschikt om lekker mee te borrelen of tafelen.

ORIGINELE INRICHTING

De zaak heeft een vrij luxe uitstraling zonder ontoegankelijk te worden. De kleuren zijn van deze tijd,



maar met een twist. Zo zijn veel wanden koperkleurig geverfd. De tafels met marmeren blad ontwierpen en maakten ze zelf. Dennis: 'Dat kostte natuurlijk veel meer tijd dan ik vooraf dacht, maar leuk was het wel en we hebben iets wat niemand heeft.'

Ook voor het plafond maakte Karin en hij een originele keuze. 'Een industrieel plafond zoals veel andere zaken hebben, wilden we niet dus hebben we een groen doek opgehangen.'

DIKKE DANK AAN LEVERANCIERS

Begin dit jaar besloten ze om alleen met Perron Neuf verder te gaan en De Kneut te sluiten. 'Een paar gerechten van daar hebben we nu hier op de kaart staan.' Hun wens voor Perron Neuf? Jaren vol gezelligheid en gasten, zonder gedoe met elektra en water zoals in het eerste jaar.

Dennis: 'Alles is gerepareerd, dus we kunnen vol gas vooruit. Pandeigenaar de familie Kuipers heeft ons

enorm gesteund tijdens de wateroverlast. En dat geldt ook voor onze leveranciers Horesca Lieferink en G&B uit Yerseke. Ook zij dachten mee en gaven ons de ruimte om te ondernemen.'

Bij Perron Neuf staat een ervaren team. Dennis: 'De eerste maanden werkten we met een jong team. Nu hebben we meerder e40-plussers op de vloer staan. Zij kunnen de verantwoordelijkheid aan en begeleiden de jongere collega's. Dat zien we terug in de tevredenheid van onze gasten. Het is echt een leuk team, met mensen die vrolijk rondlopen en ook dat merken en waarderen onze gasten.'

Perron Neuf
Stationsstraat 11
5111 CK Baarle-Nassau
013-303 2389
www.perronneuf.nl
Op donderdagen gesloten.



In het centrum van Vlissingen!

**7 dagen in de week geopend
van 9.00 uur tot 22.00 uur**

Feesten en partijen zijn te boeken!

**** Regelmatig live muziek ****

**Kijk voor alle activiteiten op onze Facebookpagina
cafe-t-archief-vlissingen**

Telefoon: 0627065934

Hof & Huis

Beleef Oosterhout

Geniet van onze heerlijke lunchgerechten
&
kom winkelen voor al je kook en lifestyle producten

Locatie
Binnenhofje 3,
4901 JN, Oosterhout

Reserveren
0162454839

www.hofenhuis.nl

CASCO ETEN & DRINKEN



**'T SCHELD 22 4424 NZ, WEMELDINGE 0113-620606
INFO@CLUBCASCO.NL | CASCOWEMELDINGE.NL**



KAAS EN EIERHANDEL FA. DUIJSTER

TEL: 0416-691482 faduijster@faduijster.nl www.faduijster.nl



EDEN

het paradijs in de achtertuin van Hoeve Galderzicht

Verscholen in het groen aan de rand van Breda bevindt zich een verborgen parel: Eden Evenementenlocatie. Gevestigd in de idyllische achtertuin van de historische Hoeve Galderzicht, biedt deze unieke plek fantastische sfeer en onbegrensde mogelijkheden. Of het nu gaat om een intieme bruiloft, een betoverende gender reveal, een groots bedrijfsfeest of een kleinschalige familiebijeenkomst; bij Eden komt elke visie tot leven.

TEKST EN PORTRETFOTO: BIBI'S BLIK



EEN RIJKE FAMILIEHISTORIE

Wie Eden Evenementenlocatie binnenstapt, voelt direct de warme, gastvrije deken van een echt familiebedrijf. De geschiedenis van de locatie gaat terug naar 1978, toen de opa van de huidige eigenaar Toin Peemen het destijdsse dorpscafé overnam. Inmiddels staat Toin, samen met zijn vrouw Elise, met trots aan het roer. Samen met hun gezin runnen zij één van de oudste horecabedrijven in Breda dat nog altijd in handen is van dezelfde familie. Die decennialange ervaring en diepgaande professionaliteit proef je in elk detail.

ALTIJD ALLÉÉN MET JOUW GEZELSCHAP

Wat Eden écht onderscheidt van traditionele locaties, is de belofte van absolute exclusiviteit. Wie hier een evenement boekt, krijgt de locatie volledig privé. Geen andere groepen of ongenode gasten, maar de volledige focus op jouw eigen gezelschap. Bovendien is Toin en Elise niets te gek; de locatie staat bekend om haar spraakmakende concepten. Denk aan een zomerse White Party, waarbij de gasten in het wit gekleed gaan binnen een festivalachtige entourage vol hippe foodtrucks.

Of de Night of the Cowgirls, compleet met country-food en professionele danseressen?

SAMEN GROEIEN

Het ondernemersbloed stroomt bij de familie Peemen door de aderen, en dat uit zich in een open, creatieve blik op de toekomst. Waar veel locaties vasthouden aan rigide arrangementen, denkt Eden juist in co-creatie. Toin en Elise staan open voor samenwerkingen met externe partners om zo samen unieke feesten of vernieuwende openbare concepten op poten te zetten. Benieuwd naar de magische mogelijkheden voor jouw volgende evenement, of wil je sparren over een creatieve samenwerking? Neem dan contact op met Toin en Elise. Neem ook zeker een kijkje op de website en de socials, daar vind je een overzicht van alle aankomende evenementen die je absoluut niet wilt missen!

Eden Evenementenlocatie / Hoeve Galderzicht
Rijsbergsebaan 9, 4836 MC Breda
06 28835828 | info@edenevenementlocatie.nl
www.edenevenementlocatie.nl
[@edenevenementlocatie](https://www.instagram.com/edenevenementlocatie)

EDEN
BRED A



**Dé feest- en evenementenlocatie
van Breda en omgeving**



OP ZOEK NAAR EEN TROUWLOCATIE?

EEN FEEST GEVEN IN IBIZA STIJL?

BEDRIJFSFEEST ORGANISEREN?

BUITEN EN BINNEN OPTIES GEWENST?

GEWOON NIEUWSGIERIG?

Neem gerust contact op voor de mogelijkheden
+31 6 28835828 | info@edenbreda.nl



Rijsbergsebaan 9 Breda
www.edenbreda.nl



BOERD

VERS VOORGE

Waar het Zeeuws-Vlaamse familiebedrijf in 2020 begon als ZVL Friet, heeft men afgelopen jaar de naam gewijzigd in Boerderij Friet. Een bewuste keuze, gezien het grotere afzetgebied én een sterkere verwijzing naar de oorsprong en filosofie van het bedrijf. Boerderij Friet richt zich met hun vers voorgebakken friet inmiddels op de horeca-wereld in heel Nederland en België.

TEKST EN BEELD: GINO VAN DEN BROECKE | GVDB-FREELANCING



"We hebben bewust vorig jaar gekozen om over te gaan tot een naamsverandering en een totale rebranding. Dit om er een nóg sterker merk van te maken. En om ook sterker ons Unique Selling Point erin tot uiting te laten komen: van teelt tot de totale verwerking, alles gebeurt bij ons op de eigen boerderij. Nu dekt de naam veel beter de lading en kunnen we dat ook krachtiger naar voor laten komen", zegt medeoprichter Toon Steijaert die samen met broer Dirk het kloppend hart vormt van de familieonderneming.

"Inmiddels is ook onze oudste broer Joep één dag werkzaam in het bedrijf waarbij hij zorgt voor de kwaliteitscontrole. Mooi dat nu we nu alle drie onze rol hebben binnen Boerderij Friet. Waar we in het verleden zowel rauwe als vers voorgebakken friet leverden kiezen we nu doelbewust voor alleen nog vers voorgebakken. Dit omdat we steeds vaker van klanten de vraag kregen om ons product voor hen voor te bakken. Dat levert voor de horecaondernemer ook louter voordelen op en dus hebben we nu alleen nog voorgebakken producten in ons assortiment."

DIRECT

**JULLIE MERK ONS VAKWERK
PERFECT GESERVEERD**

TROTS OP ELK GLAS DAT WE MAKEN!



VAN STRANDTENT TOT KROEG,
VAN PILS TOT PROSECCO, BEDRUKT MET KARAKTER!



**OOK JOUW LOGO
OP EEN GLAS OF FLES?**



**BESTEL
ONLINE**

ERIJ FRIET

BAKKEN FRIET VOOR HORECA



Het hele jaar
hoogwaardige
kwaliteit uit
Zeeuws-
Vlaanderen

Doordat op locatie in Graauw de volledige productie wordt gedaan, is de garantie op het hele jaar door hoogwaardige kwaliteit nog hoger, mede ook omdat er uitsluitend wordt gewerkt met één type aardappel, de Agria. Geteeld op de ruggen van Zeeuws-Vlaamse kleigrond.

“De Agria groeit perfect op kleigrond en is in onze ogen de beste frietaardappel. Het hele proces gebeurt zonder extra toevoegingen en zo hebben we uit eigen voorraad een kwalitatief hoogwaardig product die we zelf verwerken tot verse én voorgebakken friet. Die leveren we bovendien in verschillende diktes en met of zonder schil. Zo willen we onze klanten een hoop extra werk en kosten uit handen nemen. Het is een serviceproduct met veel voordelen.”

Een langere houdbaarheid, minder personeelskosten, zelf minder kosten voor olie, gas en elektra.

“En bovendien krijgen ze veel meer nettogewicht aan friet omdat bij het voorgebakken product al het vocht er al uit is. Dus al deze zaken betekent puur voordeel, zeker ook qua tijd voor de horeca-ondernemer.”

Van teelt tot voorgebakken friet, van de kleigrond tot op het bord. Boerderij Friet is puur Zeeuws-Vlaams, met zorg verwerkt, 100% vers en gecertificeerd door Stichting Zeker Zeeuws.

Waar men voorheen ook vanuit Graauw het transport verzorgde, is dat inmiddels volledig uit handen gegeven. “We werken daarvoor nu uitsluitend nog samen met lokale en landelijk groothandels en leveranciers die voor ons in heel Nederland en België de voorgebakken friet afleveren bij de eindklanten. Dat zijn vooral restaurants, hotels en cafetaria's, maar ook bij kinderspeeltuinen, aan festivalcaterers en pretparken. We ontzorgen onze klanten en bieden extra service en daar zijn we trots op.”

Boerderij Friet
Oude Graauwsedijk 21
4568 PV Graauw
+31 (0)6 40 003 42
info@boerderijfriet.nl
www.boerderijfriet.nl



Café - Biljart
de Kei



Erasmusplein 1, Breda
Tel: 076-5612256

Café d'Ouwe Brug



Lange Brugstraat 12, Etten-Leur
Facebook.com/ouwebrug

CAFÉ HOE IST
altijd gezellig
Open vanaf 14.00 uur / Maandag gesloten**
Haagdijk 11, Breda
0629229044 of 0651936071

20 jaar
voor ondernemers, leveranciers
en gasten in onze mooie horeca

f i
@hapentapmagazine

BARACUDA Bar
Bij Andries & Marij
SPORTPARKSTRAAT 22 SINT WILLEBRORD

CAFÉ de Cluijs
Markt 80, Etten-Leur - 06 122 88 303 - Facebook.com/cafedecuijs

Heeren van Breda
ALTIJD WAT TE BELEVEN!
GROTE MARKT 31 BREDA

WINNEN IS LEUK
BARONIEGAMING SPEELAUTOMATEN
Michel Roovers 0636590153 Pierre de Jonge 0621364830

★ Café ★
Boeimeer
Sinds 1896
@cafeboeimeer Godevaert Montensstraat 23, Breda | 076 5211389

Café De Polder
Een gezellig bruin café, ook geschikt voor mooie feestjes!
Van Rijckevorselstraat 260, 4815 AC Breda M. +31 6 28427918

CAFÉ & ZAAL 't Karrewiel
CAFÉ & ZAAL 'T KARREWIEL
KLOOSTERSTRAAT 21
4854CL BAVEL
NEDERLAND
INFO@CAFEZAAL-KARREWIEL.NL

Eetcafé 't Trefpunt bruist van de toffe plannen

Een lunch met vrienden, een schnitzel na een lange werkdag of nog even blijven hangen voor een drankje. De nieuwe eigenaren Sander en Valerie zien volop mogelijkheden voor Eetcafé 't Trefpunt in 's Gravenmoer. Sinds zij de zaak op 1 mei overnamen, bouwen ze stap voor stap verder aan een horecazaak waar gastvrijheid, gezelligheid en een goede prijs-kwaliteitverhouding vooropstaan. "We willen dat mensen niet alleen komen eten, maar ook blijven hangen", vertelt Valerie. "Dat het weer een plek wordt waar je spontaan binnenloopt voor een kop koffie, een borrel of om elkaar te ontmoeten."

TEKST: MARSHA PAANS / BEELD: BURO70.NL



VAN FRIETWAGEN NAAR EETCAFÉ

De horeca is voor Sander en Valerie allesbehalve nieuw. Al jaren staan ze met twee frietwagens op feesten, evenementen en partijen. Toch leefde de wens om een eigen horecazaak te beginnen al langer. Eigenlijk waren ze op zoek naar een cafetaria, totdat Eetcafé 't Trefpunt op hun pad kwam. "Toen dachten we eigenlijk meteen: waarom niet? Hier zit zoveel potentie", vertelt Sander. "Het is een bekende plek in het dorp en daar willen we graag op voortbouwen."

MEER REURING, OOK OVERDAG

Hoewel veel gasten 't Trefpunt kennen als een plek om 's avonds uit eten te gaan, zien Sander en Valerie ook overdag volop mogelijkheden. Zo wordt de lunchkaart uitgebreid met onder andere panini's, rijk belegde broodjes en wisselende specials. Ook koffie met gebak moet een vaste plek krijgen, zodat wandelaars, fietsers en andere passanten gemakkelijk even kunnen neerstrijken. "Veel mensen weten eigenlijk niet dat we hier een

terras hebben", vertelt Valerie. "Omdat het aan de achterkant ligt, valt het vanaf de straat nauwelijks op. We willen dat duidelijker aangeven én het terras nog gezelliger aankleden, zodat mensen sneller zien dat ze hier ook heerlijk buiten kunnen zitten."

Ook na het diner hoeft de avond volgens de nieuwe eigenaren niet direct voorbij te zijn. Waar gasten voorheen vaak rond sluitingstijd vertrokken, mogen ze straks juist nog lekker blijven zitten voor een drankje of een borrelplank. "We willen niet naar de klok kijken", zegt Sander. "Als mensen het gezellig hebben, moeten ze gewoon kunnen blijven zitten."

NIET ALLEEN EEN EETCAFÉ, MAAR OOK...

Naast de lunch- en dinerkaart hebben Sander en Valerie nog volop plannen. Zo staat er binnenkort een uitgebreide high tea op het menu, met een combinatie van zoete en hartige lekkernijen én een verrassings-goodiebag voor iedere gast.

Maar minstens zo belangrijk vinden ze de multifunctionele zaal, die weer volop gebruikt mag worden.

"Een vergadering, koffietafel, verjaardag, babyshower of creatieve workshop; wat ons betreft is er heel veel mogelijk", vertelt Valerie. "Ook als iemand een leuk idee heeft voor een activiteit, denken we graag mee over de invulling. We willen dat mensen weten dat ze hier voor veel meer terecht kunnen dan alleen een lunch of diner."

VOOR JONG ÉN OUD

Ook aan de jongste gasten is gedacht. Er wordt gewerkt aan een speelhoek en bij mooi weer gaat er zelfs een springkussen op het terrein. "Als de kinderen het naar hun zin hebben, genieten de ouders ook meer", zegt Valerie lachend. Precies die laagdrempelige en gezellige sfeer willen Sander en Valerie uitstralen.

Eetcafé 't Trefpunt
Hoofdstraat 91
5109 AB 's Gravenmoer
0162 - 31 30 19
info@eetcafe-trefpunt.nl
eetcafe-trefpunt.nl

Tollenaar Frietsnijderij

Groothandel in vers gesneden friet, aardappelen, tafelaardappelen, geschilde bonken, voorgebakken friet. Alles uit eigen snijderij.

Meer weten of interesse om ook friet af te nemen van Frietsnijderij Tollenaar? Neem gerust contact op met ons. We bezorgen door heel Nederland en België.

Hoekseweg 1, 4542 PT Hoek

Daniel: 06-17461040 | Ronald: 06-50428575

info@frietsnijderij-tollenaar.nl | frietsnijderij-tollenaar.nl



Brabantse ontruimingsdienst
Snel, Schoon en Professioneel

www.brabantseontruimingsdienst.nl
info@brabantseontruimingsdienst.nl

Tel.: 0031-616938990

06-16938990

De horecamakelaar voor Brabant

HORECAKAS
makelaardij met visie

Met HorecaKas
verzekert u zich van een
persoonlijke aanpak,
gebaseerd op een
heldere visie.



T 06 - 49 111 649

E info@horecakas.nl

W www.horecakas.nl

Schoonmaakbedrijf

W&M

Op zoek naar een betrouwbare partner voor de
hoogwaardige schoonmaak van bedrijfspanden,
kantoren, instellingen of woningen? Wij leveren
allround schoonmaakdiensten in regio Breda e.o.



Bij ons is schoon meer dan gewoon.



Wim: +31 6 46 176 246
schoonmaakbedrijfwm.nl



Lekker fris zuurtje

Het gerecht een frisse, heldere toets geven: met citroen! Eigenlijk heeft élk gerecht er wel baat bij. Want zodra je ergens die knalgele citrusvrucht over uitknijpt druk je op de aan-knop van het gerecht: het zout smaakt plots zouter, het zoet zoeter en alles wordt net iets feller. Geef een zomers gerecht direct een oppepper met citroen door de geraspte schil, de zest, en het sap er aan toe te voegen. Dit brengt smaken in balans en zorgt voor een verfrissende twist. Zet je maar schrap deze zomer voor die smaakexplosie in patisserie, drankjes en natuurlijk frisse gerechten!

TEKST: MARCO VAN DEN WIJNGAARD

ZOMER OP JE BORD

Zomer op je bord; dus zeker nu de tijd voor heerlijke zomerse gerechten met citroen, die fris, licht en verrassend veelzijdig zijn. Gamba's van de barbecue kan echt niet zonder knoflook en onze hoofdrolspeler citroen. Het klassiek Spaans visgerecht "Lubina con limón al horno" waarbij de vis wordt overgoten met een royale hoeveelheid olijfolie en citroensap; muy sabroso! De vis wordt bedekt met verse schijfjes citroen, waardoor het citroenzuur de smaak van de witte vis perfect complementeert tijdens het garen. Pollo al limone is natuurlijk een Italiaanse klassieker maar uit die keuken misstaat ook Piccata di pollo al limone niet (dunne kipfilets gebakken in een verfijnde saus van citroen, boter, witte wijn en kapertjes. Scaloppine al limone is evenzo beroemd deze kalfsschnitzel met citroensaus. Wat te denken van tartaar van coquilles en citroen met pata negra en citroenolie... delicioso! Vega, natuurlijk: een quinoa-salade met citroen en avocado of een kruidige (oregano en salie) citroenrisotto met kleine tomaatjes. Lekker als citroenboter bij groene asperges, broccoli of gepofte aardappeltjes en

bij een gebakken visje. Citroen-meringue natuurlijk of een citroen-crema-catalana... Zo veelzijdig deze eivormige gele alleskunner.

GEZOND

Deze gele vitaminebom is zoals gezegd hét geheime ingrediënt voor zomergerechten die je dag nog meer doen stralen. En je gezondheid. Citroenen zijn namelijk een bron van vitamine C: één citroen levert ongeveer de helft van de dagelijks aanbevolen hoeveelheid. En C staat bekend om je weerstand op peil te houden in een sterk immuunsysteem en wat een rol speelt bij de vorming van collageen, wat op zijn beurt weer belangrijk is voor de normale werking van onze bloedvaten. Ook zorgt vitamine C er voor dat je lichaam ijzer uit plantaardige voeding beter kan opnemen.

LEES VERDER





**Welkom bij
Paviljoen Duinzigt!**

Op één van de zonnigste
plekjes van Nederland!

Kraaijensteinweg 162
Westenschouwen

Lunch - Diner - Borrel



Kom genieten van pure
smaken, goede sfeer en
een warm welkom in ons
paviljoen.

www.paviljoenduinzigt.nl





Voor exclusieve wijn-spijs-proeverijen
met verrassende wijnen en bijpassende
gastronomische gerechten.

Meer informatie?
Stuur een mailtje naar:
info@hooilandwijnimport.nl



**Uw partner op het gebied van duurzame
koudetechniek, koelinstallaties en
airconditioning. Kwaliteit, persoonlijk
contact, flexibiliteit en goede service
staan bij ons voorop!**

Tel: 0183 445 060
info@noorlandkoeltechniek.nl
De Hoogjens 38
4254 XW Sleeuwijk

noorlandkoeltechniek.nl





Van Riel
ADVOCATEN



**Van Riel advocaten biedt perspectief! We staan
zakelijke en particuliere klanten bij en gaan in ons
werk altijd uit van kwaliteit en betrokkenheid. Dat
zijn de kernwaarden bij alles wat we doen.**

Nieuwe Boschstraat 51, 4811 CV, Breda
076 - 700 20 20 | info@vlvr.nl | www.vlvr.nl

Overigens bevatten citroenen ook kleine hoeveelheden plantaardige stoffen zoals flavonoiden, die weer een positieve invloed hebben op je bloedsuiker. Nóg een gezondheids-weetje: citroenzuur verhoogt het volume en de zuurgraad van je urine, wat de kans op de vorming van nierstenen verkleint. Ook dragen ze bij aan de aanmaak van collageen voor een gezonde huid. Een gezonde vrucht dus; en iedere ochtend warm water met citroen drinken is zeker gezond!

CITROENZUUR

De typische, scherpe smaak van citroensap wordt, net zoals in ander citrusfruit, veroorzaakt door citroenzuur. Dit is een natuurlijk organisch zuur en vormt in een gewone citroen ongeveer acht procent van het sap. Het geeft de vrucht haar frisse, zure smaak, maar fungeert ook als antioxidant en natuurlijk conserveermiddel om de vrucht te beschermen tegen bacteriën en schimmels. Voor het gebruik van citroenzuur in onze voeding is de eerste plaats natuurlijk ingeruimd als smaakmaker: door de uitgesproken, aangename smaak en geur is citroen een geweldige toevoeging aan gerechten en dranken. Het geeft frisdranken, desserts, snoep en zuivelproducten (zoals kwark) hun kenmerkende, frisse en zure smaak. Gebruik het sap voor een frisse 'kick' in dressings en vis, of rasp alleen de gele schil, de zest (zonder het bittere witte) door pasta en stoofpotten voor een intense smaak en kleur. Ook wordt citroenzuur (vaak gekocht als kristalpoeder) veel gebruikt bij het inmaken van groenten, het maken van jam of siropen en als deegverbeteraar voor een betere textuur van brood.

MARINADES

Citroen is een van de meest veelzijdige ingrediënten in de keuken. Het is bijvoorbeeld ook de basis voor marinades en frisse vinaigrettes. Dat is niet alleen een kwestie van smaak; er vindt daadwerkelijk een

chemisch proces plaats wanneer je citroensap toevoegt aan vlees, vis of gevogelte. De belangrijkste reden om citroen te gebruiken is de hoge zuurgraad. Het citroenzuur helpt bij het afbreken van bindweefsel en spiervezels in het vlees. Dit proces, ook wel "denaturatie" genoemd, zorgt ervoor dat het vlees zachter en malser wordt nog voordat het de pan of de grill raakt. Zonder een zuurtje kan een marinade soms oppervlakkig blijven, maar citroen opent als het ware de structuur van het vlees. Hierdoor kunnen ook andere smaakmakers, zoals knoflook, kruiden en specerijen, dieper in het product doordringen.



ZEST

Het is zeker essentieel om onderscheid te maken tussen het sap en de schil. Citroenzuur en citroenrasp (de zest) zijn dus niet direct uitwisselbaar. Citroenzuur zorgt puur voor een zure smaak en zuurteregeling, terwijl de zest zorgt voor een

krachtige citroengeur en -smaak via de etherische oliën in de schil. Want waar het sap de zuurgraad en structuur bepaalt, leveren de essentiële oliën in de gele schil een rijk, bloemig aroma zonder de zuurgraad te verhogen. Rasp de (biologische, onbespoten) citroen wanneer je het gerecht of marinade wél de intense smaak van citroen wilt meegeven, maar het risico op overmatige zuring of vroegtijdig garen wilt vermijden. Gebruik dan vooral ook de rasp, de zest van de citroen.

SPANJE OF ITALIË

Tegenwoordig worden citroenen overal ter wereld en met name in de subtropen geteeld. Veel van de citroenen worden verbouwd in Puerto-Rico. Dichter bij huis zijn het op de eerste plaats Spanje (65% van alle citroenen in de Europese Unie), gevolgd door Italië (35%) waar de meeste citroenbomen groeien. Voor Spanje zijn dat de streken Andalucía, Costa Blanca en de regio Valencia. Voor Italië zijn dat Calabrië, Sicilië en de regio Sorrento waar de beroemde Amalfi-citroen verbouwd wordt; de bakermat voor de betere limoncello. Deze laatste is groot, peervormig, extreem aromatisch en de schil is zo zoet dat je hem haast kunt eten. Verna en Fino zijn twee populaire rassen die veel in Spanje worden geteeld. Fino-citroenen zijn erg saprijk en vroegrijp; Verna-citroenen zijn wat groter en hebben een dikkere schil.

Wereldwijd zijn er tientallen citroenrassen, maar een paar springen er echt uit qua smaak en gebruik. De bekende andere varianten zijn de Eureka (de meest geteelde citroen ter wereld) met een dikke, bobbelige schil, met veel sap, is erg zuur en bevat bijna geen pitten. De andere is de Lissabon (de standaard supermarktcitroen) die sterkt lijkt op de Eureka maar bekend staat om zijn hoge sapopbrengst en scherpere smaak.

Wat geeft een zonniger gevoel dan de heldere smaak van citroen op je bord?



Waar
Brabantse
gezelligheid
thuis is!



Kom binnen voor een goed glas bier, een potje pool of biljart, of gooi een dartpijlje. Feestje te vieren? Onze ruime feestzaal is perfect voor elke gelegenheid. Bij Café Marktzicht draait het om sfeer, gezelligheid en samen genieten.

Voor meer info of reserveringen:
06-58798732

BILJARTS VAN DEKKERS

Sinds 1924 al vier generaties vakmanschap



Service & kwaliteit

Willem Dekkers / Mob. 06 120 21 593



@hapentapmagazine



Hopelijk snel tot
ziens in onze
geweldige mooie
'American Diner'.

Bekijk de volledige
menukaart op:

www.tedsdiner.nl

maandag
gesloten

ENGELBERTSTRAAT 2, 5131 BK ALPHEN NB

GELUID LEASEN voor HORECA?

KRAAKHELDER GELUID • SNEL GELEVERD • PERFECT VOOR BINNEN & BUITENTERRAS



Complete geluidset!

Vanaf slechts 99 Euro

- ✓ Perfect voor achtergrondmuziek
- 📞 Tel: 076 204 55 53
- 📍 Vossenbergh 10C • 4825BH Breda



Lange Brugstraat 15 Etten-Leur | 076 503 5194 | info@cafe-depastoor.nl



20 jaar

voor ondernemers, leveranciers
en gasten in onze mooie horeca



Peter Voesenek

Teteringsedijk 167
4817 MD Breda



telefoon 076 - 581 11 06
info@specialcdshop.nl
www.specialcdshop.nl

 **Curry Masala**
Indian Pakistani en Thaise Flavours

0165 - 78 66 22

www.currymasala.nl

DAGELIJKS OPEN VANAF 16:00 UUR
BEZORGEN EN AFHALEN.

RAADHUISSTRAAT 48, ROSENDAAL



UW VERSPECIALIST
T'KAASHUYS
KAAS NOTEN VLEESWAREN

Breda:
Nieuwe Haagdijk 17
(076) 785 44 22

Rijsbergen:
Sint Bavostraat 61
(076) 532 14 78



hetkaashuys.nl



[@frietamientjes](https://www.facebook.com/frietamientjes)



Wij doen er alles aan om jouw feest
of evenement zo smaakvol mogelijk
te laten verlopen. Denk hierbij
aan het verhuur van frietwagens,
buffetten en BBQ.

Reuth 2 5111 EW Baarle-Nassau
+31 6 33 900 200 info@frietamientjes.nl
www.frietamientjes.nl

Terneuzen Hotels trots op metamorfose na **OFFICIËLE OPENING TERRAS TASTE**

TEKST EN BEELD: GINO VAN DEN BROECKE | GVDB-FREELANCINGDOOR

Het weekend van 19 t/m 21 juni stond bij Terneuzen Hotels volledig in het teken van het vergrootte en vernieuwde terras van Restaurant Taste, gevestigd in het Churchill Hotel. Gedurende twee dagen werden gasten, bezoekers en vaste relaties verwelkomd om het nieuwe terras seizoen op feestelijk wijze te openen.

De vrijdagavond begonnen de festiviteiten met een avond, exclusief voor een grote groep genodigden. De aanwezigen genoten in een ongedwongen sfeer van een heerlijk diner en toasten op het prachtig nieuwe terras. Verder maakten ze kennis met de vele verschillende faciliteiten van Terneuzen Hotels die de afgelopen jaren allemaal zijn gerenoveerd en een eigentijdse restyling hebben ondergaan.

STRATEGISCHE LIGGING

“We hebben binnen Terneuzen Hotels de afgelopen jaren hard gewerkt om beide hotels een metamorfose en eigentijdse look te geven. Met Churchill Hotel en City Hotel slaan we een brug tussen de zakelijke- en toeristische markt. Daarbij verwelkomen we gasten uit binnen- en buitenland voor zowel werk als ontspanning. Terneuzen Hotels speelt dankzij haar strategische ligging een belangrijke rol als ontmoetingsplaats voor bezoekers van Zeeuws-Vlaanderen”, vertelde Tina Jackson, General Manager van Terneuzen Hotels tijdens haar openingspraak.

ONTDEKKINGSREIS

Via een interactieve scavenger hunt gingen na het smakvolle diner de genodigden op ‘ontdekkingsreis’ door het hotel in onder andere de verschillende vergaderruimtes en de recent vernieuwde Sarah’s Lounge, Restaurant Taste en uiteraard het gloednieuwe terras dat met maar liefst 100 vierkante meter werd uitgebreid.

Op zondag werden de festiviteiten voortgezet en gingen de deuren van Restaurant Taste open voor het grote publiek. In een ontspannen sfeer konden bezoekers genieten van het vernieuwde terras met schitterend uitzicht over de Westerschelde. Een ballonartiest vermaakte met zijn creaties de jongste gasten terwijl de oudere bezoekers ongedwongen konden tafelen of genieten van een drankje.

TROTS

“We kijken met heel veel trots terug op een meer dan geslaagd openingsweekend en willen alle gasten, relaties, partners en onze medewerkers bedanken voor hun aanwezigheid en betrokkenheid. We kijken er, met de zomer voor de deur, naar uit om iedereen opnieuw te mogen verwelkomen in ons hotel, restaurant of op het terras om te genieten van onze gastvrijheid, de vele culinaire mogelijkheden en natuurlijk het prachtige uitzicht over de Westerschelde.”

Churchill Hotel Terneuzen / Restaurant Taste
Churchillaan 700, Terneuzen | +31 115 621 120
info.churchill@terneuzenhotels.nl
www.terneuzenhotelschurchill.nl



Pan & Cook

Een familierestaurant waar ook ouders v

Een goed glas wijn voor de ouders, een avontuurlijke speelplek voor de kinderen en gerechten die nét even anders zijn dan je verwacht. Volgens eigenaresse Lisa kan een familierestaurant prima sfeervol, verrassend én ontspannen zijn. Precies dat gevoel wilde ze met Pan & Cook neerzetten. En dat is behoorlijk goed gelukt.

TEKST: MARSHA PAANS / BEELD: BURO70.NL

EEN DROOM DIE WERKELIJKHEID WERD

Een eigen restaurant stond al jarenlang op het wensenlijstje van Lisa en haar partner Bryan. Toen ze het karakteristieke pand ontdekten, waren ze op slag verliefd. Samen besloten ze ervoor te gaan. Terwijl Lisa haar achtergrond als interieurstyliste gebruikte om het complete concept en interieur vorm te geven, hielp Bryan volop mee om die droom werkelijkheid te maken. Naast zijn vaste baan als horecaconsulent stak hij iedere vrije minuut in de verbouwing. "Hij is echt een kluswonder", vertelt Lisa lachend. "Ik bedacht hoe het moest worden en hij zorgde ervoor dat het werkelijkheid werd." In slechts enkele maanden tijd bouwden ze de zaak volledig om. Zelfs hun jonge dochter Viv was er vaak bij. "Die sliep regelmatig in een bedje achterin terwijl wij aan het klussen waren." Hoewel Bryan nauw betrokken is bij Pan & Cook en dezelfde droom deelt, is hij op dit moment nog niet actief werkzaam in de zaak. Vanwege zijn vaste baan als horecaconsulent ondersteunt hij vooral achter de schermen wanneer dat mogelijk is.



volop kunnen genieten



WAAR OUDERS ÓÓK GENIETEN

Wie Pan & Cook binnenloopt, merkt al snel dat hier over alles is nagedacht. Niet alleen over het eten, maar ook over de beleving. Kinderen kunnen zich uitleven in de speelruimte, terwijl ouders rustig aan tafel blijven zitten. Via een ouderwetse telefoon staan beide ruimtes zelfs met elkaar in verbinding, zodat ouders en kinderen op een speelse manier contact kunnen houden. "Wij wilden een plek creëren waar kinderen zichzelf kunnen zijn, terwijl ouders óók echt genieten van een avond uit." Ook het interieur draagt daaraan bij. Overal zijn kleine details verstopt, zoals katten en muisjes die kinderen kunnen zoeken. Zo wordt een etentje ongemerkt ook een klein avontuur.

CREATIVITEIT OP HET BORD

Die aandacht voor detail zie je ook terug in de keukens. Natuurlijk staan er herkenbare gerechten op

de kaart, maar vrijwel alles krijgt een eigen twist. Zo wordt de saté geserveerd met huisgemaakte kokospindasaus, krijgt de stoof een prominente plek in verschillende gerechten en ontvangen gasten zelfs een amuse van het huis. Iets wat je niet direct verwacht in een familierestaurant. "Als iemand zijn bord krijgt, wil ik dat die denkt: hier is met aandacht aan gewerkt."

Ook voor kinderen is bewust gekozen voor meer variatie. Naast de bekende favorieten staan er bijvoorbeeld ook gezondere keuzes op de kaart, zoals een plankje met groenten, brood en kaasfondue.

EEN HOOFD DAT EIGENLIJK ALTIJD AANSTAAT

Nieuwe ideeën zijn er bijna iedere dag. Een ander gerecht, een nieuwe activiteit of een detail in het interieur. Lisa noemt zichzelf perfectionistisch en vertelt open over haar ADHD. Dat maakt onderne-

men soms uitdagend. "Ik wil het liefst dat alles meteen goed is", vertelt ze. "Maar dat is onmogelijk. Er gaat iedere dag wel iets anders dan gepland."

Juist daarin heeft ze de afgelopen tijd een belangrijke les geleerd. Niet alles hoeft vandaag af te zijn. "Alles wat je onderweg meemaakt, neem je uiteindelijk weer mee naar de volgende stap. Ook de dingen die niet lopen zoals je had gehoopt." En nieuwe ideeën? Die zijn er genoeg. "Mijn hoofd staat eigenlijk altijd aan", zegt ze lachend. "Maar misschien is dat juist wel de kracht van ondernemen."

Pan & Cook
Meester Bierensweg 43
4841 AJ Prinsenbeek
info@panencook.nl | +31 76 200 5362
panencook.nl
Volg ons ook op Facebook, Instagram en TikTok



****Administratie- & Belastingadviseurs****

**Jij de horeca,
wij de administratie.**

Stadionstraat 13-C4, 4815 NC Breda | info@mghoreca.nl | 076-5714700 | mghoreca.nl

CAFÉ - EETERIJ
't Vermaeck

HIGH TEA **HIGH WINE**

WIJNEN **FEESTZAAL** **40 SOORTEN BIER**

LUNCH - DINER **BORREL** **CATERING**

SPEELTUIN **BARBECUE** **HIGH BEER**

RIJKSWEG 115
5121 RD RIJEN
TEL. 0161-240716

▶▶ WWW.HETVERMAECK.NL

Twanneke's Smulhouse
THE PLACE TO EAT AND MEET

Alphenseweg 3, 5111 NA Baarle-Nassau
WWW.SMULHOUSE.NL

- Lekkerste verse friet
- Hamburgers v.d. grill
- Loaded fries
- Hotdogs & Nacho's
- Belegde stokbroodjes
- Glutenvrije snacks
- En nog veel meer...

Cafetaria v.h. Jaar Verkiezing
winnaar Noord-Brabant
ze plaats in Nederland

THE BEST

online menu & bestellen

Holle Bolle Gijs
"Professionele catering voor bedrijf en thuis"

076 - 521 97 93

Van Rijckevorselstraat 41, Breda
info@hollebollegijs.eu www.hollebollegijs.eu

DE BEST BELEGDE BROODJES VAN BRED A ÉN UITMUNTENDE CATERING

Latour

Proeverijen,
delicatessen, wijnen,
borrel en lunch

Veemarktstraat 31 - 4811ZC Breda - +31 (0) 76 51 47 880
info@latourbreda.nl

Openings tijden:
Dinsdag en woensdag 9:00 - 18:00
Donderdag, vrijdag en zaterdag 9:00 - 19:00
Zondag 10:00 - 18:00

**GELUID LEASEN
voor HORECA?**

KRAAKHELDER GELUID • SNEL GELEVERD • PERFECT VOOR BINNEN & BUITENTERRAS

BOXX line

Complete geluidset!
Vanaf slechts 99 Euro

✓ Perfect voor achtergrondmuziek
Tel: 076 204 55 53
Vossenber g 10C • 4825BH Breda

RSL

Ergens In Breda

Prinsenkade 13 - 4811 VB - Breda
06 27 97 0320 info@ergensinbreda.nl

HOTEL SPECIAL

11 x op vakantie in eigen land

Reizen draait in 2026 allang niet meer alleen om de bestemming. Waar het vroeger ging om locatie en prijs, verschuift de aandacht steeds meer naar beleving, context en de vraag of een plek écht aansluit op de manier waarop mensen vandaag de dag kiezen en boeken. Hotels die daarin het verschil maken, zijn niet per se de grootste of meest luxe, maar de plekken die begrijpen voor wie ze relevant zijn. Die niet alleen laten zien wat ze bieden, maar ook waarom een gast juist daar wil zijn.

MISSPUBLICITY.NL

In deze Hotel Special brengen we een selectie van hotels samen die inspelen op die ontwikkeling. Van plekken waar natuur en gastronomie samenkomen, tot stedelijke hotels waar juist context en ligging het verschil maken. Ook diverse boutique hotels laten zien hoe een duidelijke signatuur doorwerkt in het verblijf.

OP OOST | TEXEL



Op het oostelijke deel van Texel, weg van de drukte en het bekende eilandritme, ligt op Oost. Een voormalige stolpboerderij die is getransformeerd tot een boutique hotel met twaalf suites en restaurant het Kook Atelier.

Een plek waar verblijf, gastronomie en natuur vanzelf in elkaar overlopen. Je komt hier om te vertragen. Voor een wandeling over het wad, een wildpluktocht of simpelweg de rust van de tuin. Tijdens het Zilte avontuur trekken gasten het wad op om zelf oesters te rapen. In de keuken hanteert geen vaste menukaart, maar een ervaring die meebeweegt met het seizoen en ontstaat vanuit de tuin, de boomgaard en lokale leveranciers. Restaurant het Kook Atelier op Oost is bekroond met een Groene Michelinster. www.opoost.nl

HOTEL OKURA | AMSTERDAM



Aan de rand van De Pijp, midden in Amsterdam, ligt Hotel Okura Amsterdam. Een icoon dat dit jaar zijn 55-jarig bestaan markeert en nog altijd synoniem staat voor een vorm van luxe waarin rust, aandacht en precisie samen-

komen. Wat Okura onderscheidt, is de Japanse signatuur die door het hele hotel voelbaar is. De filosofie van omotenashi – gastvrijheid vanuit het hart – vormt de basis van de ervaring en komt terug in de details, de service en de vanzelfsprekendheid waarmee alles op elkaar aansluit.

Ook op culinair niveau heeft Okura een sterke reputatie. Het hotel herbergt maar liefst zes restaurants waarvan twee bekroond met Michelinsterren. Hotel Okura Amsterdam is een plek waar de stad dichtbij is, maar waar je er tegelijkertijd even los van komt. www.okura.nl

WESTCORD HOTEL | EINDHOVEN



In het hart van Eindhoven, in een voormalig Philips-pand, ligt WestCord Hotel Eindhoven. Een plek waar het industriële verleden van de stad zichtbaar blijft en tegelijkertijd wordt gewerkt aan een nieuwe, eigentijdse invulling

van hospitality. Sinds 2025 ondergaat het hotel een grootschalige renovatie. Inmiddels is de helft van de 230 kamers vernieuwd en zijn ook de publieke ruimtes aangepakt. De heropening in november 2025 markeerde een duidelijke koerswijziging, waarbij de focus niet alleen ligt op comfort, maar ook op beleving en verbinding met de stad. Tegelijkertijd beweegt het hotel mee met de positionering van Eindhoven als design- en technologie hub.

www.westcordhotels.nl

HOTEL OMEGA | AMSTERDAM



In Amsterdam Oud-Zuid, op loopafstand van het Vondelpark en het Museumplein, ligt Hotel Omega. Een kleinschalig hotel waar rust en comfort samenkomen, midden in de stad maar net buiten de drukte. De kamers zijn

recent gerenoveerd en ingericht met aandacht voor comfort en een frisse, moderne uitstraling. Hier draait het om een prettig verblijf, waar eenvoud en kwaliteit samenkomen en waar je je gemakkelijk thuis voelt. Het hotel over een binnentuin, waar je in de warmere maanden kunt zitten tussen het groen en de bloeiende magnolia's.

Hotel Omega laat zien dat een verblijf in Amsterdam niet altijd draait om drukte, maar juist ook om de mogelijkheid om die op te zoeken en er weer uit te stappen wanneer je wilt. www.hotelomega.nl

DE KASTANJEHOF | LAGE VUURSCHÉ



Verscholen in de bossen van Lage Vuursche ligt De Kastanhof. Een kleinschalig boutique hotel waar natuur, rust en gastvrijheid samenkomen en waar je het tempo

vanzelf voelt vertragen. Met 14 kamers blijft het hotel intiem van opzet. Het verblijf draait hier om eenvoud en comfort, met de natuur letterlijk om de hoek. Vanuit het hotel loop of fiets je zo de bossen in, waarna je terugkomt op een plek waar alles is ingericht om even tot rust te komen.

In het restaurant wordt met aandacht gekookt en kun je terecht voor lunch of diner, terwijl het terras en de tuin ruimte bieden om buiten te zitten en het groen door te laten werken in je verblijf. De Kastanhof laat zien dat juist de combinatie van kleinschaligheid, natuur en aandacht een verblijf bijzonder maakt, zonder dat het ingewikkeld wordt.

www.dekastanhof.nl

FLORA BATAVA | NIEUWERSLUIS



Gelegen aan de oevers van de Vecht, tussen Utrecht en Amsterdam, biedt Flora Batava een unieke plek waar gastvrijheid, natuur en verfijning samenkomen. Dit charmante boutique hotel vormt de ideale bestemming voor

wie wil genieten van rust, comfort en culinaire beleving in een stijlvolle omgeving.

De historische buitenplaats ademt karakter en is omringd door een prachtige tuin aan het water. Hier begint de dag met een uitgebreid ontbijt en eindigt deze met een diner in restaurant Bloei, waar seizoensgebonden gerechten en verfijnde smaken centraal staan. De combinatie van een hoogwaardige keuken en een ontspannen sfeer maakt ieder verblijf bijzonder. Dankzij de ligging aan de Vecht is het hotel de perfecte uitvalsbasis voor wandelingen, fietstochten, vaartochten of een ontdekkingstocht langs historische buitenplaatsen en pittoreske dorpjes. www.florabatava.com

HAVEN HOTEL (HILTON) | ROTTERDAM



Aan de kade van de historische Leuvehaven ligt Haven Hotel Rotterdam, Curio Collection by Hilton. Een hotel waar de dynamiek van de stad en de rust van het water samenkomen en waar het havenverleden voelbaar blijft

in een eigentijdse setting. Met één stap buiten het hotel bevind je je midden in de stad, op loopafstand van musea, galerieën en iconische architectuur. De kamers en suites zijn modern en verfijnd ingericht, met subtiele verwijzingen naar de haven. Grote ramen en een harmonieuze indeling zorgen voor rust en overzicht. In Loef Living Room & Cafe en Calan Bar komen internationale smaken en lokale invloeden samen in een ontspannen setting. Daarnaast bieden de wellness faciliteiten, inclusief zwembad en sauna, ruimte om na een dag in de stad echt tot rust te komen.

www.havenhotelrotterdam.com

Het kerstpakket dat bij blijft ...

Een kerstpakket is geen formaliteit, Het is een moment waarop je laat zien dat je aandacht hebt voor de mensen en relaties om je heen.

Wij bieden geen standaard kerstpakket dat na twee dagen in een lade verdwijnt. Wij bieden een beleving, iets om te dragen, te drinken, te spelen én om later nog eens van te genieten.

Investerings: € 55,- incl BTW / Interesse? Mail ons: info@restaurantmarkant.nl



1. Uniseks trui met tekst "je hebt zelf kurk"
2. Fles bubbels of fles alcoholvrije bubbels
3. Cadeaubon Restaurant Markant t.w.v. € 30,-
4. Luxe verpakking met exclusief ganzenbord-wijnspeel



De wijnhandel in het Ginneken!

Relatiegeschenken
Borrelwijnen
Champagne
Cadeaus
Wijn-spijs advies
Mooie bewaar wijnen



Adres: Ginnekenmarkt 14, 4835JC Breda
Website: plaisirduvin.hetwijnhuis.nl
Paul: 06-83160554 Renate: 06-20490338



Nieuweweg 75, Breda | 076 5223247 | info@lanatra.nl | www.lanatra.nl



Zelf geschildre en gesneden **verse friet!** Een begrip in de omgeving.



Strijbeekseweg 1, 2328 Meerle
+32 478 03 23 52 frituurdeparel.be



Nieuwe Huizen 41,
4811 TL Breda
Tel: 06 29333777

Op Facebook
en Instagram ...
[@newgenerationink_nl](https://www.instagram.com/newgenerationink_nl)

AANBIEDING!

- 20% korting op je dagsessie (€650>€520)
- kom samen en krijg allebei €25 korting
- mini tattoo bundel: 1=€70, 2=€100, 3=€120

(Per boeking geldt een kortingsactie. De mini tattoo is 5x5 cm.)

ZONDAG 13 SEPTEMBER 12.00 - 17.00 UUR

DEGUSTATIELOOP 2026

6 X een tapje en 6 X een hapje voor het goede doel



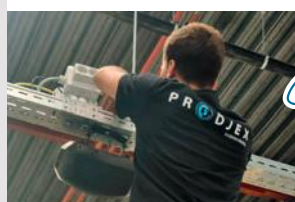
Lekker buiten wandelen van café naar café en zes keer proeven en genieten van een lekker tapje en een hapje. Ook bij de Voedselbank, waar je indien gewenst een kijkje achter de schermen kan krijgen. Gezellig, én je steunt een goed doel. € 32,50 per deelnemer. De helft daarvan gaat naar Voedselbank Breda!

Koop uw kaart bij een van de deelnemende cafés of scan de QR-code en bestel online



PRODJEX

AUDIOVISUEEL



Wij zijn specialisten in het aanleggen van geluidsinstallaties voor de horeca. Van hoogwaardige muziekinstallaties die de perfecte sfeer creëren tot complexe multi-zone geluidsinstallaties voor hotels, restaurants, cafés en terrassen.

Sounds as the right Choice!

LICHT

BEELD

GELUID

VERKOOP

VERHUUR

INSTALLATIE

Oude Kerkstraat 7B
4921 XD Made
+31 (0)85 48 63 290

info@prodjex.nl
www.prodjex.nl

LEES VERDER



DOUBLETREE (HILTON) | ROTTERDAM



Aan de Maas, in het centrum van Rotterdam, ligt DoubleTree by Hilton Rotterdam Centre. Een modern hotel waar comfort, bereikbaarheid en de energie van de stad samenkomen. De centrale ligging maakt het hotel een praktische uitvalsbasis. De Erasmusbrug, Markthal en Kop van Zuid liggen op loopafstand, terwijl het uitzicht over de Maas en skyline juist zorgt voor een gevoel van rust. Met 265 vernieuwde kamers

en suites biedt het hotel een comfortabele plek in het hart van de stad.

Gasten kunnen gebruikmaken van wellness- en fitnessfaciliteiten, inclusief zwembad, om te ontspannen of actief te blijven. In Do Café Bar Bistro staat een toegankelijke, ontspannen sfeer centraal, met gerechten die passen bij elk moment van de dag. www.hilton.com/doubletree/rotterdam

BOUTIQUEHOTEL STAATS | HAARLEM



Aan de rand van het historische centrum van Haarlem, in een voormalig schoolgebouw, ligt Boutiquehotel STAATS. Een plek waar uitgesproken design en persoonlijke gastvrijheid samenkomen in een setting die bewust afwijkt van het voorspelbare. Met 23 kamers, die stuk voor stuk verschillen in sfeer en inrichting, draait het hier niet om standaard luxe, maar om karakter, comfort en beleving. Elk verblijf voelt anders,

zonder dat het ten koste gaat van rust of kwaliteit. In de brasserie en bar komen gasten samen voor ontbijt, lunch, high tea, borrel of diner. Boutiquehotel STAATS sluit aan op een manier van reizen waarin beleving, karakter en aandacht centraal staan. Een hotel dat niet meebeweegt met trends, maar sterk blijft door een eigen koers te varen. www.hotelstaats.nl

HOTEL BENT | OISTERWIJK



In het Brabantse Oisterwijk ligt Hotel Bent. Een kleinschalig boetiekhotel waar duurzaamheid, comfort en persoonlijke aandacht samenkomen in een rustige, groene omgeving. Met acht kamers, twee suites en vier studio's blijft het hotel bewust intiem van opzet. De kamers zijn ruim en kijken uit op het omliggende groen, waardoor ontspanning vanzelf ontstaat. Of je nu met z'n tweeën komt, met het gezin of je hond

meeneemt, het verblijf voelt toegankelijk en ontspannen. Oisterwijk staat bekend om zijn levendige centrum met boetiekwinkels en restaurants, terwijl de omliggende bossen en vennen direct uitnodigen om naar buiten te gaan. Die combinatie van dorp en natuur geeft het verblijf een vanzelfsprekend ritme. Gasten kunnen terecht in het restaurant voor een diner of neerstrijken op het terras en in de tuin. De wekelijkse high tea op zondag is daarbij uitgegroeid tot een vast moment met een eigen publiek. www.hotelbent.nl

VILLA RUIMZICHT | DOETINCHEM



Aan de rand van Doetinchem, midden in het groen, liggen de Eco Lodges van Villa Ruimzicht. Duurzaam gebouwde verblijven die de rust van de natuur combineren met het comfort van een hotel en de nabijheid van de stad. De lodges zijn compact en doordacht ingericht, met grote ramen die uitkijken over het park. Binnen heerst een rustige, comfortabele sfeer met een slaapkamer, zithoek, keuken en mo-

derne badkamer. Buiten begint direct het groen. Wat deze plek onderscheidt, is de verbinding met Buitenplaats Park Ruimzicht. Hier wordt gewerkt aan lokale initiatieven en worden groenten verbouwd die hun weg vinden naar Restaurant Lokaal, waar wordt gekookt met producten uit eigen omgeving. Het resultaat is een keuken die direct verbonden is met het seizoen en de plek. www.hotelvillaruimzicht.nl

HET KLOPPENDE HORECAHAN Brasserie

Wie het plein van winkelcentrum Heksenwiel op loopt, kan er eigenlijk niet omheen. Al sinds 1994 is Brasserie 't Archief een begrip in Breda en omstreken. Wat ooit begon met de visie van oprichter Johan van Gorp, die na het eerste jaar samen met zijn moeder Toos de zaak overnam, is in ruim dertig jaar tijd uitgegroeid tot dé ontmoetingsplek van de wijk. Een succes dat voor een groot deel ook te danken is aan de trouwe stamgasten en hun vaste gewoonten. De ultieme persoonlijke service is hier dan ook koning. Zo is er een gezin dat zweert bij Maggi bij de frietjes. Hoewel dat product niet in de keuken wordt gebruikt, staat er speciaal voor hen één flesje in de kast. Zodra de reservering binnenkomt, zorgt Jordy ervoor dat de Maggi al op tafel pronkt nog vóór de familie heeft plaatsgenomen. Het zijn die kleine details die van 't Archief een écht thuis maken.

TEKST EN BEELD: BIBI'S BLIK

VAN DE AFWAS NAAR HET EIGENAARSCHAP

Het succes van 't Archief zit hem dus niet alleen in het warme onthaal op de vloer, maar juist in het unieke verhaal van het team. Jordy Brugel begon als vijftienjarige jongen in de afwas en is inmiddels al twintig jaar een van de meest vertrouwde gezichten van de zaak. Zijn compagnon Mitchell de Waard deelt een vergelijkbaar, inspirerend pad. Mitchell

startte in 2008 in de spoelkeuken, destijds nog zoekende naar wat hij precies wilde gaan doen. Zijn enorme leergierigheid viel direct op bij Johan, die hem onder zijn vleugels nam en steeds meer uitdagende taken gaf. Van de koude kant naar de warme kant van de keuken; Mitchell bloeide volledig op en voltooide ondertussen een koksopleiding aan De Rooi Pannen.

Al tien jaar lang speelden Jordy en Mitchell met de droom om de brasserie ooit over te nemen. Na talloze goede gesprekken met Johan werd die droom werkelijkheid. De toezegging van de overname bracht een groot verantwoordelijkheidsgevoel met zich mee: zo werkten ze écht aan hun eigen toekomst. Dankzij deze verschuiving kregen ook andere talenten binnen het team de ruimte om door te groeien. Zo is John inmiddels Mitchells rechterhand en een mentor voor velen in de keuken, terwijl Kevin is doorgegroeid tot bedrijfsleider om Jordy op de vloer flink wat werk uit handen te nemen.



RT VAN DE HAAGSE BEEMDEN

't Archief



VERNIEUWING MET BEHOUD VAN DE VERTROUWDE SFEER

Hoewel de vertrouwde ziel van de zaak altijd over-eind blijft, zitten Jordy en Mitchell absoluut niet stil. De twee terrassen zijn volledig aangepakt met splinternieuwe banken, tafels en stoelen. Tel daar de sfeervolle achtergrondmuziek bij op en je hebt de perfecte setting voor een zonnige middag of een gezellige avond. Ook de totale uitstraling heeft een frisse upgrade gekregen met vernieuwde bedrijfskleding en een gloednieuwe website.

Op de menukaart schitteren als vanouds de absolute hardlopers: de gamba's, spareribs en boterzachte ossenhaas. Om de gasten te blijven verrassen, wordt de kaart vier keer per jaar aangepast aan het seizoen en de nieuwste culinaire trends. Of je nu komt voor een goede kop koffie, een uitgebreide lunch of diner; bij 't Archief kan het allemaal.

Brasserie 't Archief
Heksenwaag 40 4823 JV Breda
076 5412840
info@brasserie-archief.nl
www.brasserie-archief.nl

Openingstijden
Dinsdag t/m zaterdag: 09:30 – 22:00 uur
Zondag: 12:00 – 22:00 uur



#NADA NORMAL

ONAANGEPAST.
ONAFHANKELIJK.
EN UIT GALICIË.



NIEUW IN NEDERLAND:

1906 RESERVA ESPECIAL

Een volle en romige Helles Bock (alc. 6,5 % vol.).
Verkrijgbaar in 33cl fles en 20L fust.

DE SMAAK VAN GALICIË ERVAREN?
BEL MARCO MENHEERE, REGIO MANAGER HORECA
VAN WARSTEINER BENELUX. TEL: 06-46197039
www.estrellagalicia.com