

Mijn zaak



Eigenaar Albert Moorlag in zijn vernieuwde restaurant.

La Caserne Blanche is Promers deel 2

NAARDEN – Restaurant Promers heeft een doorstart gemaakt. Eigenaar Albert Moorlag heeft zijn zaak zo'n complete facelift gegeven dat hij een hele nieuwe zaak heeft: La Caserne Blanche. De witte kazerne is de afgelopen tijd flink verbouwd en nu wil Moorlag het resultaat graag met ieder een delen.

Meer dan trots kan Moorlag zijn op zijn zaak in de kazerne. Hij wilde de drempel verlagen en dat is heel goed gelukt. De zaak ziet er fris en uitnodigend uit. De zwart, wit en grijze inrichting, de gezellige ronde tafels en de comfortabele stoelen maken het af. Ook de akoestiek is aangepakt en dus is het sfeervol dineren in de witte kazerne. Zeker als je chef-kok Ayt Erdogan bezig ziet in de open keuken. De chef heeft bij de beste restaurants gekookt en het menu in La Caserne Blanche is dan ook van topkwaliteit. Moorlag stond voorheen zelf in de keuken, maar merkte dat hij als eigenaar daardoor niet veel tijd had om andere zaken te regelen. Nu is hij meer het gezicht van het restaurant. Hij regelt de feesten en partijen, loopt langs de tafels en is de gastheer van de kazerne.

Moorlag kan erop vertrouwen dat het in de keuken nog altijd gaat zoals het ging: er wordt gekookt met

dagverse ingrediënten. Alles wordt zelf gemaakt en er wordt zeer veel aandacht besteed aan zowel de producten als de bereidingswijze. Een topper op de kaart is bijvoorbeeld de lunchsalade Nicoise 2011. Deze klassieke salade heeft een moderne twist gekregen. Met ingrediënten zoals yellowfin tonijn met sugarsnaps, puntpaprika en een krokante eidooier loopt het water iedereen toch in de mond? Op de dinerkaart staan ook vele heerlijke gerechten. Neem bijvoorbeeld de parelhoen met chorizo en bloemkool. Dat is niet zomaar een gerecht, nee daar wordt echt zorg

Betere akoestiek, meer comfort en vooral heerlijk eten

aan besteed. De parelhoen wordt zachtjes gegaard in bouillon, de bloemkool wordt geroosterd, er wordt een vleesjus op basis van bier bij geserveerd en om het af te maken wordt er een crème van zoete aardappeltjes bij geserveerd.

De indeling van het restaurant is ook aangepakt. Zo is er een leuke loungehoek gemaakt om lekker een aperitief te drinken of om nog

wat na te borrelen. Ook leuk is de kaashoek in het restaurant waar Moorlag 15 verschillende rauw melkse kazen presenteert. Daar snijdt hij graag een stukje kaas af, vertelt hij over de herkomst en schenkt hij een bijpassende port. Een ander hoekje is ingericht als oesterbarretje. Ook daar kan de voormalig topkok vertellen over zijn passie voor verse vis en laat hij zijn gasten kennismaken met de verrassende smaak van platte en wilde oesters. Dan is er nog de Chef's Table en de private dining room waar 30 personen kunnen genieten van een intiem diner.

Trek gekregen? La Caserne Blanche serveert van maandag tot en met zaterdag lunch en diner. En op zondag op aanvraag. Een lunchmenu, bestaande uit drie gerechten, kost 25 euro. Op de menukaart voor de avond worden drie menu's aangeboden. Er is een 3-gangen menu van 32,50, een 3-of 4-gangenmenu voor 37,50 of 45 euro. En een menu vanaf 42,50, bestaande uit 3 gangen en die zelfs uit te breiden is tot 6 gangen. De gerechten zijn uiteraard ook à la carte te bestellen. U vindt La Caserne Blanche in de Promerskazerne aan het Adriaan Dortmanplein 3. Bel voor reserveringen met: 035 – 69 42 587.

Persoonlijke wijngeschenken bij Labelmaker

BUSSUM – De heerlijkste wijnen met een eigen ontworpen persoonlijk etiket; Labelmaker maakt het mogelijk. "Een gepersonaliseerde fles wijn is een leuk idee als relatiegeschenk, huwelijksaandenken of om te serveren bij een bijzonder etentje of een andere speciale gebeurtenis", legt Nathalie Willink van Labelmaker uit.

Labelmaker is een onderdeel van Rewined – remarkable wines. Deze wijnhandel heeft een frisse kijk op wijnen. In het portfolio zitten enkel kwaliteitswijnen van innovatieve wijnmakers. Zo wordt bijvoorbeeld dit jaar gestart met de invoer van twee speciale wijnen van het wijnhuis Rietvallei uit Zuid-Afrika. Rietvallei is één van de oudste wijnboer-

derijen in Robertson en ligt in het bekende Klaas Voogdsgebied. Dat gebied staat bekend als een gebied waar topwijnen worden geproduceerd. De Sauvignon Blanc 2010 en de Cabernet Sauvignon 2009 van Rietvallei zijn zeker het proberen waard. Kijk voor meer informatie over Labelmaker op de website: www.labelmaker.nl of bel met 035 5486074.

Wedding in Style presenteert nieuwe collectie 2011

tr End : ivory , romantisc H En strapl Ess



BUSSUM – De nieuwe collectie bruidsmode 2011 is binnen bij Wedding in Style aan de Kapelstraat 36. Eigenaresse Ineke van den Berg vertelt dat dit slechts eenmaal per jaar gebeurt en dat ook dit jaar de collectie weer prachtig is.

"We zien dit jaar veel strapless jurken. De stijl is vooral romantisch en frivol. Kreukstoffen en plissés zijn helemaal in. De kleur ivory blijft de meest gangbare, maar we zien nu ook jurken met een lichte groene of rode zweem eroverheen.

In de modern ingerichte zaak neemt Van den Berg tijd voor iedere bruid. "De bruiden komen vaak samen met hun moeder, schoonmoeder of goede vriendin. Als iedereen binnen is komt de koffie op tafel, gaan de gordijnen dicht en begint de exclusieve passie. Ik stel eerst een aantal vragen om te kijken wat de wensen zijn. Vervolgens begint het passen. Daar neem ik uitgebreid de tijd voor en ik laat de bruiden ook altijd wat andere jurken passen. Je hebt niet iedere dag een bruidsjurk aan en daarom is het leuk om te kijken hoe een strapless staat, maar ook een halterjurk of een japon met spaghetti bandjes."

Die aanpak van jurken proberen, uitvinden wat de bruid het mooist staat, is Ineke van den Berg op het lijf geschreven. Zij runt al 25 jaar Wedding in Style en weet als geen ander hoe bruidjes kunnen stralen op de mooiste dag van hun leven. "De kunst is om ook meiden met een wat moeilijker figuur mooi aan te kleden. In mijn ruime collectie heb ik maat 34 tot en met 58 op voorraad. De prijzen variëren van 295 tot 1895 euro en ik vermaak alle jurken zelf zodat ze als gegoten zitten. Belangrijk vind ik ook altijd dat de bruid zelf beslist welke bruidsjurk ze koopt. Ik zeg altijd: jij trouwt, dus jij beslist'."

Wedding in Style verkoopt alleen unieke jurken. "Zodra ik een jurk heb verkocht, verdwijnt deze uit de collectie. Zo heeft iedere bruid haar eigen, exclusieve japon." Bruidjes die ten huwelijk gevraagd zijn kunnen het beste een jaar tot uiterlijk zes maanden voor de datum gaan winkelen voor een bruidsjurk. Dan is er nog tijd genoeg om jurken in de juiste maat of kleur te bestellen en aan te passen aan de pasvorm van de bruid. Bel voor het maken een afspraak 035 6930103 of kom langs in de winkel.

Facelift voor de Gasterij

Meer zitplaatsen, een ruimere opstelling en behoud van een warme uitstraling. Restaurant de Gasterij aan de Vlietlaan is sinds kort weer geopend nadat ze een grondige facelift heeft gehad. Doordat de keuken naar de eerste verdieping is verplaatst, schept dit veel extra ruimte op de restaurantvloer. Er zijn twaalf extra plaatsen bij gekomen en dat was hard nodig, want het restaurant was vaak tot de laatste stoel bezet. Volgens eigenaresse Ciska Scheepers zijn veel Bussumers nieuwsgierig naar de veranderingen. "Eigenlijk is alles nieuw van de vloer tot het plafond", legt ze uit. De eerste proefperiode zit er alweer op en dus is het personeel helemaal gewend in de vernieuwde zaak. De complimenten stromen binnen bij de Gasterij. Ciska Scheepers laat weten dat ze iedereen graag in haar vernieuwde restaurant ontvangt.

