



PASHOUDER

Word lid van Fryslân Culinaire en ontvang de pas. Kijk op de site voor alle voordelen. Volg Fryslân Culinaire via

www.fryslanculinair.nl

Vernieuwd Parkhotel Tjaarda

Parkhotel Tjaarda heeft een nieuwe entree en het vernieuwde restaurant heeft een andere naam die verwijst naar het rijke verleden van Oranjewoud: **Marijke Muoi**. Alle gelegenheid dus om een feestelijke heropening te vieren.

De opening werd onder het toezicht van een in stijl tot leven gewekte Marijke Muoi (de Friese koosnaam van stadhoudersvrouw **Marie-Louise van Hessen-Kassel** 1688-1765, de aartsmoeder van ons koningshuis) door Commissaris van de Koning **Arno Brok** verricht, samen met ambassadeur en vijfvoudig Olympisch kampioen **Ireen Wüst** en directeur Parkhotel Tjaarda **Tjitte de Wolff**.

De vele vaste gasten, relaties, familie, medewerkers en andere aanwezigen werden door Tjitte de Wolff meegenomen in de roemruchte historie van Tjaarda, een begrip in de wijde omgeving van Oranjewoud. Het dorp ontleent zijn naam aan de aanwezigheid en invloed van de Oranjes in deze regio. Waaronder Maria Louise van Hessen-Kassel, beter bekend als Marijke Muoi. Zij was de moeder van stadhouder Willem IV en een nazoot van de vader des vaderlands Willem van Oranje. De geschiedenis van Tjaarda gaat ver terug tot 1834. Op dat moment stichtte logementhouder en tuinman **Johan Meijer** Hotel Heidewoud. Een sprong in de tijd brengt ons naar 1996. Op dat moment werd er volledige nieuwbouw gepleegd. De familie Oosting heeft destijds met de medeandeelhouders de NOM en Noord Nederland Beheer



De opening door **Marijke Muoi**, **Arno Brok**, **Ireen Wüst** en **Tjitte de Wolff**. Ireen vertelde dat ze vroeger met haar ouders naar de speeltuin van Tjaarda ging en 'op luxe' mocht eten. Haar vaste kamer in het hotel was 107: 'Daar zijn veel overwinningen geboren!'

de nieuwbouw voor haar rekening genomen. De naam werd op dat moment gewijzigd in Golden Tulip Tjaarda. De toenmalige Commissaris van de Koningin **Loek Hermans** heeft het hotel destijds geopend. Vanaf 1996 zijn er vele aanpassingen en verbouwingen geweest om te anticiperen op de veranderende vraag van de gast en de maatschappelijke ontwikkelingen. Zo werd het Wellness complex in 2006 feestelijk geopend door de Commissaris van de Koningin **Ed Nijpels**.

Tien jaar later in 2016 was **John Jorritsma** als Commissaris van de Koningin aanwezig om het vernieuwde hotel Tjaarda officieel te openen. Noemenswaardig zijn de gerenoveerde hotellobby, gemoderniseerde hotelkamers en het Grand Café 1834, waarmee de verbinding is gemaakt met de oorspronkelijke grondlegger van dit prachtige horecabedrijf.

Vol trots vertelde Tjitte de Wolff dat hotel Tjaarda steeds in beweging is geweest. Vernieuwend en in sterke verbinding met haar omgeving. Tijdens de intrede van de Coronapandemie begin 2020 kwam Nederland

tijdelijk tot stilstand. Voor Tjaarda een moment van reflectie en het besef dat het tijd was om een nieuwe weg in te slaan. Zelfstandig en niet langer als onderdeel van een formule.

De naam werd gewijzigd in Parkhotel Tjaarda en hiermee wordt er recht gedaan aan de bijzondere ligging in het Parklandschap Oranjewoud.

Naast elementen als gastvrijheid, heerlijk eten en drinken en genieten van de prachtige omgeving is er al jarenlang volop aandacht geweest voor maatschappelijk verantwoord ondernemen. Hierin is Parkhotel Tjaarda steeds een koploper geweest. Al aan het einde van het vorige millennium werd er al geïnvesteerd in zonnepanelen. Inmiddels zorgen 438 zonnepanelen ervoor dat Parkhotel Tjaarda voor een belangrijk deel zelfvoorzienend is voor wat betreft de elektriciteitsbehoefte.

Verder zijn er warmtepompen geplaatst voor de warmtevoorziening van het Wellness complex. Inmiddels participeert Parkhotel Tjaarda in het programma Hotel for Trees waarbij er bomen worden geplant om uitstoot van CO₂ op te nemen.

In de afgelopen maanden is het restaurantconcept vernieuwd met een schitterende culinaire bistro die de naam Marijke Muoi Wine & Dine draagt. Marijke Muoi was zeer geliefd bij de Friese bevolking. Ze was ook een van de grondleggers van het buitenverblijf Oranjewoud. In de culinaire bistro wordt gewerkt met lokale producten en streekrechten. Uniek zijn de 70 wijnen die allen per glas verkrijgbaar zijn. Eerlijk, ambachtelijk en puur zijn de belangrijke waarden.

De inrichting van deze culinaire bistro is warm, eigentijds, huiselijk en gezellig. Kleurtinten van groen en blauw wat verwijst naar Marijke Muoi (blauw voor koninklijk) en groen voor landschap Oranjewoud. Eye catchers zijn de imposante bar, de unieke wijnbar, de muurschilderingen en de Gastronomische tafel. Marijke Muoi Wine & Dine is elke



Marc van Gulick van Lauswolt, **Willem Kool** (vroegere Stan Huggens van De Telegraaf) en wijnmeester **Allard Sieburgh**.



Johan de Leeuw (Van Wijnen), commercieel manager **Martin Koopman** (sc Heerenveen) en **Sicco Huismans** (investmanager FSFE).



Topschaatsster **Femke Kok** (l) met haar moeder **Ijla Kok** en vriendin **Lotte Koot**.



Restaurantmanager **Thom van der Heide** van **Marijke Muoi** met tweesterrenchef **Martin Kruithof** van de Lindenhof in Giethoorn, gastchef bij de opening.

avond geopend en op zondagen vanaf 12.00 uur

De sleutel van het succes van Parkhotel Tjaarda is volgens Tjitte de Wolff dat er steeds tijd is geënticeerd op belangrijke maatschappelijke ontwikkelingen.



Twee toptalenten: **Tineke van der Heide** en **Tom Zwerver**. Van hun hand kwamen overheerlijke amuses.



Tjaarda is een broedplaats voor sportief succes. Links Elfstedenwinnaar **Henk Angenent** en rechts **Hein Otterspeer**.



Burgemeester **Tjeerd van der Swan**, de frêle wethouder **Hedwich Rinkes** (CDA) en **Nico Nap** van de gelijknamige foundation die het Oranjewoud Festival ondersteunt.



Tjitte de Wolff en **Arno Brok** bij de geactualiseerde 'commissaris-gevelsteen'.



Marijke Muoi prijkt in de hal.



Margé Kamminga - van Rozen, commissaris **Klaas** en **Japke de Leeuw**, **Sieny** en **Bert Oosting** (vorige uitbaters van Tjaarda) en VVD-prominent **Jan Kamminga**.



Liesbeth van Keimpema (Fries Museum) en **Anke Oosterbaan** (FB Oranjewoud).



Gerard Veenstra (Sansteg), notaris **Allard Slagman** en ondernemer **Ronald Spoelstra**.

Het natuurlijk parelende water

BRU® ontspringt natuurlijk bruisend in een beschermd natuurgebied in de Belgische Ardennen.

Zijn unieke smaak, fijne natuurlijke parels en minerale evenwicht doen gerechten en wijnen alle eer aan, waardoor elke smaak helemaal tot zijn recht komt.

Geen wonder dus, dat grote chefs altijd voor BRU® kiezen als perfecte tafelenoot bij hun gastronomische creaties.



www.bruwater.nl



VRIENDEN VAN



	Velzen Textielreiniging B.V. De Marne 108A Bolsward www.velzextextiel.nl
	Fourcroy Parklaan 43 Bussum www.fourcroy.nl
	NNRD Het Helmhout 5 9206 AZ. Drachten www.nnr.nl
	Mocca d'Or Curieweg 25 Zwolle www.moccador.nl
	Unik Wijnhuis/LFE Moleplaat 59 Leeuwarden www.unikwijnhuis.nl
	Vanilla Venture Contactweg 30e Amsterdam www.vanillaventure.nl
	Bouwhuis Horeca en Grootverbruik De Wieken 2 Sint Nicolaasga www.bouwhuis.nu
	Culinaire Groothandel G. Krikke & Zn. B.V. Biensma 34 Grou www.krikke.nl
	Fortuin Wilhelmina Pepermunt Fortuinweg 2 Dokkum www.fortuin.com
	Boomsma Edisonstraat 4-6 Leeuwarden www.boomsma.nl
	Wielinga Wijnimport Molenstraat 34 Leeuwarden www.wielinga.nl
	Icarus Hendrikalaantje 14 Laren www.icarus.nl
	Brouwerij Gudzekop It Nije Hof 5 Goingarjip www.gudzekop.nl
	Weduwe Joustra Kleinzaand 32 Sneek www.weduwejoustra.nl
	Veltman Visservice Industrieweg 18 Harlingen www.veltmanvis.nl
	Slagerij van Huisstede De Alde Mar 24 Dronrijp www.vanhuisstede.nl
	Spadel Nederland BV Brieltjenspolder 28-D Made www.spadel.com
	Hanos Heerenveen Houtdraaier 2 Heerenveen www.hanos.nl
	Kwast Wijnkopers B.V. Roggestraat 30 Nieuw-Vennep www.kwastwijnkopers.nl

Column

CULINAIRE ELFSTEDENTOCHT

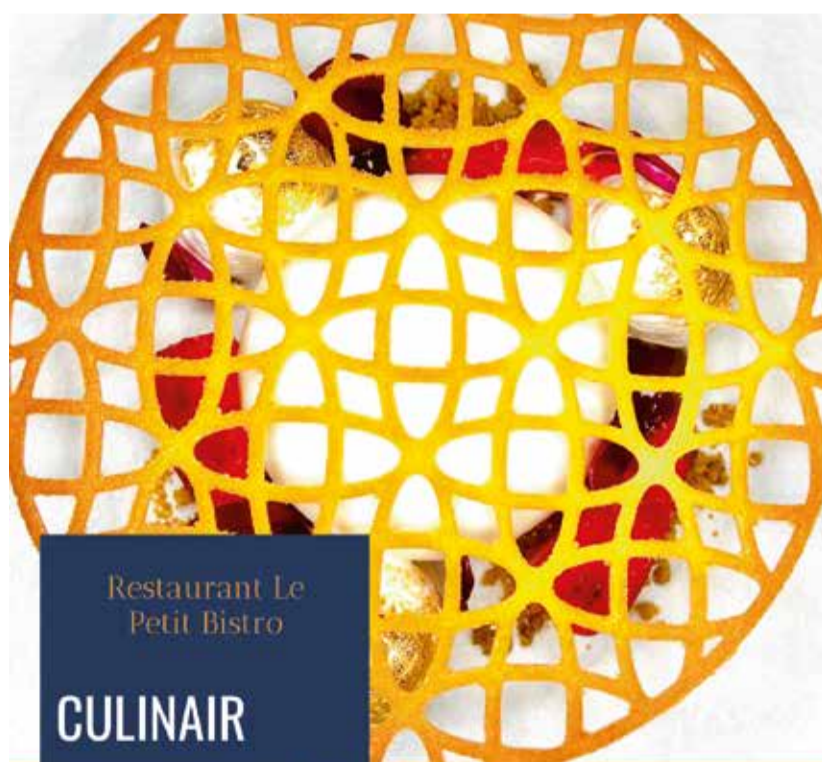
Toerisme is er, gelukkig, het hele jaar door in Friesland. Maar het hoogtepunt ligt natuurlijk in het voorjaar en de zomer. Dan pikt onze provinciale gastvrijheid, beginnend met Pasen. De horecasector verheugt zich er elk jaar op. Terrassen gaan open, mensen flaneren door dorpen en steden, restaurants ontvangen veel gasten.

Eén van de vele trekpleisters in Friesland blijken de 11 Fountains te zijn. Er werd sceptisch gereageerd toen dit plan in het kader van Culturele Hoofdstad Leeuwarden-Friesland 2018 werd gepresenteerd. Moest dat nou?, was het geen kitsch?, kostte het niet te veel?, zo werd gesmaald. Maar zie, de fontein in alle elf Friese steden zijn een voltreffer. Waren er altijd al veel toeristen die op eigen houtje onze steden langstrekken, nu hebben ze een extra aanleiding: ze willen die fontein weleens zien, de camera in de aanslag om vanuit de beste positie de zeer verschillende kunstwerken te fotograferen.

De Friese elf steden vormen een parelketting die behalve voor schaatsers interessant is voor wandelaars, fietsers, motorrijders, oldtimerbezitters, vaarrecreanten, steppers, suppers en zwemmers, al blijft de laatste categorie beperkt tot een enkeling, onder wie de fenomenale Maarten van der Weijden die veel geld voor kankerbehandeling ophaalt. Mij lijkt het een goede gedachte om zo'n prachtige Elfstedentocht te koppelen aan een heerlijke maaltijd. Maak er meteen een culinaire trip van! Fryslân Culinair-restaurants vind je niet in alle steden, maar er is altijd eentje in de buurt van de route: in Leeuwarden, Sneek, Hindeloopen, Woudsend, Joure, Lemmer. In Harlingen kun je een oversteek maken naar Vlieland waar restaurant Zuiver een aanbeveling is. En anders kom je even tot rust in het landelijke Beetsterzwaag, Oranjewoud of Bakkeveen waar parken, bossen en heide een prachtige natuur bieden en voor een aangename afwisseling zorgen. De zaken staan aangegeven in het Fryslân Culinair-colofon op de voorzijde van dit katern.



Tjitte de Wolff,
voorzitter Fryslân Culinair - directeur Marijke Muoi Wine & Dine en Parkhotel Tjaarda.



Restaurant Le Petit Bistro

**CULINAIR
GENIETEN VAN
EEN 4, 5 OF 6
GANGENDINER!**

Petitbistro-sneek.nl

Le Petit Bistro is een intiem restaurant in het centrum van Sneek met plaats voor slechts 16 couverts. Met een moderne twist en eigentijdse principes streven wij naar de ultieme fine dining ervaring. Kom genieten van puur en eerlijk eten, prachtige wijn en een compleet verzorgde avond uit!

Kwast Wijnkopers: passie voor wijn

Kwast Wijnkopers is een toonaangevende wijnleverancier in de Nederlandse horeca en wijn-specialzaken. Het bedrijf heeft een belangrijke kwaliteitsimpuls gegeven sinds het oprichtingsjaar 1978. Dit jaar viert Kwast dus het 9de lustrum.

Nederland is goede wijn leren waarderen en daar heeft de firma Kwast onmiskenbaar een rol in gespeeld. Met een neus voor kwaliteit, voor prachtige windomijnen en onontdekte kleine ambachtelijke wijnboeren, en voor verrassende wijnspijscombinaties, oriënteert Kwast zich wereldwijd. Zo heeft Kwast een breed maar selectief assortiment weten samen te stellen waarmee de markt van wijnliefhebbers uitstekend kan worden bediend. Kwast is als voorkeursimporteur bijna een wijnlabel op zich geworden!

Alleen met passie voor wijn lukt dat, vindt oprichter **Jaap Kwast**, die in Leeuwarden geboren is. Zoals elk bedrijf begon hij klein. In de loop der jaren heeft hij een prachtig bedrijf weten op te bouwen dat in Nieuw-Vennep is gevestigd. Al jaren leidt hij de onderneming samen met zoon **Martijn**. De twee mensen die ook een sleutelrol vervullen zijn de accountmanagers **Jan Volker** (Noord-Nederland) en **Marc van Charante** (West-Nederland).

'Onze kracht ligt in onze passie,' aldus Jaap en Martijn. Altijd goedlachs, altijd geïnspireerd. 'Ja, je



Jaap en Martijn Kwast.

mag zeggen dat we het leven dagelijks vieren. Wijn kopen is een prachtig vak, daar word je blij van.'

Kwast vertegenwoordigt diverse bekende wijnreputaties zoals Taylor's (port), Jadot, Laurent-Perrier (champagne), William Fèvre, Gaja, Barón de Ley, Simonsig en Viu Marent.

Laurent-Perrier
Hij is al genoemd: Laurent-Perrier. Met de champagne van dit huis en de exclusieve vertegenwoordiging onderscheidt Kwast zich in Nederland. Laurent-Perrier wordt stevast geschonken op het Zomerconcert van het Noord-Nederlands Orkest op Landgoed Lauswolt (dit jaar zondag 2 juli), waarvan het bedrijf partner is. 'Een schitterend moment om onze champagne te presenteren en de mensen ervan te laten genieten,' aldus Martijn.

Johan Schotanus verlaat bestuur



Johan Schotanus van De Jouster Toer in Joure stopt met zijn bestuurslidmaatschap zodra een opvolger voor hem is gevonden. Hij heeft acht jaar in het bestuur gezeten. Tijd voor een ander, vindt hij.

Johan zegt het bestuurswerk met genoegen hebben gedaan: 'Het is natuurlijk al prachtig dat je met een eigen restaurant bezig bent, maar als je dat wat breder kunt trekken en een club mag vertegenwoordigen die zich sterk maakt voor het culinair product en voor wat Friesland biedt, dan geeft dat wat extra's.' Zelf is hij lid van Fryslân Culinair sinds 2012. Dat baarde toen opzien. Immers, **Reitse en Tryntsje Spanninga** van het eveneens in Joure gevestigde restaurant 't Plein waren prominent lid. Reitse is oprichter en was destijds voorzitter van de club. Maar het restaurant van Johan en zijn vrouw **Diana Thijsseling** had zulke goe-

de recensies dat toetreding niet uit kon blijven.

Johan was binnen het bestuur voornamelijk bezig met de streekproducten, het acquireren van goede restaurants en met de wijnreizen. Het laatste is een beetje in het slop geraakt. Johan: 'Iedereen in onze wereld is zo druk, dat er weinig tijd over blijft voor andere dingen.' Als vinoloog is hij gefocust op wijn. Zijn gasten weten dat ze wat dat betreft goed bij hem terecht kunnen. Een generaal item is wijn echter niet bij Fryslân Culinair: 'Elk lid moet zijn eigen beleid bepalen. Wij werken samen met heel goede bedrijven die uitstekende wijnen leveren, zoals het specialiteitenrestaurants betaamt.' Wat hem goed stemt is het jonge team waar hij nu mee werkt: **'Hendrieka Roersma** (bediening) en **Nick Brink** (chef) doen het uitstekend en geven nieuw elan.'

Column

BUSHOKJE-ONZIN

Minder vlees eten, ik vind het geen straf, ben er al mijn hele leven mee bezig. Fijne groenten en kruiden geven voor mij de meeste smaak aan een maaltijd. Het gezegde *vlees noch vis*, waarvan je de betekenis kunt omschrijven als 'vaag', jargon van de jeugd van tegenwoordig, heeft voor mij een andere lading. Maar van die anti-vleesmaffia word ik niet goed. Vlees is hartstikke lekker en hartstikke gezond. De schoolgaande jeugd wordt echter door het lerarenvolk opgevoed met de veronderstelling dat vlees eten dierenleed is en milieu-onverantwoord. Men weet helaas niet beter.

In de politiek hoor je soortgelijke geluiden. In Noord-Holland is het al zover dat reclame voor zuivel en vlees in bushokjes verboden is. De betutteling ten top. Jongeren groeien met deze alarmeringen op en overwegen op de Partij voor de Dieren te stemmen. Minder vlees eten is toch goed? Ja, zeg ik dan, dat is heel legitiem. Maar, voeg ik eraan toe, als de Partij voor de Dieren het voor het zeggen heeft komt er helemaal geen vlees meer op het bord. Die partij is zo radicaal dat men vleesconsumptie gaat verbieden. Dus als je vlees je lief is, weet dan wat te doen in het stemhokje, waar gelukkig (nog) geen posters hangen met anti-melk en -vleesleuzen.

En hoewel vegetarisch hip en trendy is, een restaurant zonder vlees en vis is als voetbal zonder bal: geen bal aan. Zeker in de specialiteitenrestaurants van Fryslân Culinair eet ik topgerecht met vlees en vis. Men weet waar het vandaan komt, waar de dieren hebben gegraasd en gezwommen, hoe ze zijn geslacht en bewerkt. Voeding boordevol smaak, mineralen en bouwstoffen. Ik laat me niks wijsmaken.

Albert van Keimpema



"Bakker Vakkeuken is specialist in keukenen koeltechniek voor de professionele keuken."

De beste oplossing vraagt om maatwerk

Bij Bakker Vakkeuken werken we aan prachtige projecten in de horeca, het onderwijs, de zorg en de maritieme sector.

Kennismaken? Bel 0518 - 46 30 00

Bakker Vakkeuken, Bûtenpôle 1, Bertlikum, www.bakkervakkeuken.nl

ambacht
maakt het
verschil

Rolf Cooking: koning van de Big Green Egg

Rolf Hoekstra is de koning van de Big Green Egg, de beste barbecue die er is. Met vijf van deze topbarbecues kan hij een extra dimensie geven aan elk evenement.

De ervaren chef die de laatste 12 jaar bij HANOS Heerenveen restaurants culinair adviseerde is voor zichzelf begonnen. Met Rolf Cooking verzorgt hij barbecues, private dinners, gespecialiseerde catering en evenementenondersteuning. Verder springt hij bij in restaurants om diners te completeren. Daardoor weten zijn collega-chefs een welkome flexibele schil te creëren in de bezetting. Zo assisteerde hij op het mini-event van restaurant Vis en Meer in Woudsend. Diverse gerechten werden door hem bereid, of hij had een aandeel daarin. Daar komt bij dat de barbecue een extra beleving en een meerwaarde geeft aan een culinair event.

'Ik zoek samenwerkingen,' aldus Rolf, die alles met de Big Green Eggs kan, tot desserts en brood bakken aan toe zoals hij bij Vis en Meer bewees. Het fijne van barbecueën met de Big Green Egg? Rolf: 'Je kookt low en slow. Beter kan niet.'



Rolf Hoekstra in actie.



Snoek smaakt nog beter van de Big Green Egg.

Rolf had al langer in z'n hoofd om zelfstandig verder te gaan. Hij liet zich inspireren door **Leonard Elenbaas** wiens barbecueboeken hij aandachtig las. 'Wat heb ik te verliezen?', dacht ik. Ik had veel ervaring, adviseerde restaurants. Corona gaf het laatste zetje. Toen werd er meer thuis gekookt en schakelden mensen die niet zo goed met barbecues kunnen omgaan mij in, of ik gaf workshops, wat ik nog steeds doe. Dus trok ik de stoute schoenen aan.'



Samen met souschef Rudi de Vries en Sjouke Schilstra van Vis en Meer.

Het voordeel van vijf barbecues is dat Rolf met verschillende houtsoorten (appelhout, kersenhout enz.) tegelijkertijd kan werken, dat meerdere gangen in bereiding kunnen, dat je zowel met vis, vlees en groenten bezig kunt zijn en dat je kunt roken, grillen, bakken, schroeien.

De afwisseling in zijn nieuwe rol spreekt aan: 'Ik kom overal. Geen dag, geen gelegenheid is hetzelfde. De ene keer geef ik een workshop, de andere keer help ik in een pop-uprestaurant, kook ik thuis bij mensen, ben ik actief op een groot feest of doe ik mijn ding in fine dining. De agenda loopt aardig vol.' Barbecueën gaat namelijk het hele jaar door. 'Het is allang geen zomerdingetje meer,' aldus Rolf.



PRODUCENTEN MET HET Fryslân Culinair LABEL

Onderstaande bedrijven brengen streekproducten op de markt onderscheiden zich daarbij door hoge kwaliteit, vakkennis, ambachtelijkheid en duurzame teelt, kweek of productie. Het Fryslân Culinair Label garandeert deze kwaliteiten. Alle bedrijven verkopen hun producten vanaf hun zaak.

Bakker Kluff
Kerkstraat 31
Makkum
www.bakkerkluff.nl

Bakker De Vries
Hoofdstraat 5
Koudum

De Gelder
Kaasboerderij De Gelder
Heawei 42
Tynje
www.kaasboerderijdegelder.nl

van Huisstede dé Slager
De Alde Mar 24
Dronryp
www.vanhuisstede.nl

DE NYLANDER
Kaasmakerij De Nylander
Ursaladijk 28B
It Heidenskip
www.nylander.nl

BOOMSMA
Boomsma
Edisonstraat 4-6
Leeuwarden
www.boomsma.frl

HET BROUWDOEK
Havenbrouwerij Het Brouwdok
Nieuwe Willemskade 8
Harlingen
www.hetbrouwdok.nl

HÄLD MOED CIDER
Häld Moed Cidery
Mientwei 6-8
Hemelum
www.cider.frl

DE PIETER PEIT'S HOEVE
Pieter Peit's Hoeve
Buitenwalweg 6 Lies
(Terschelling)
www.pieterpeitshoeve.nl

DE MOLENAAR
De Molenaar
Mouneplein
Witmarsum
www.mevrouwdemolenaar.nl

AMBACHTELIJKE SLAGERIJ
Menno Hoekstra
Bumaleane 2 Anjum
www.slagerijmennohoekstra.nl

WEDUWE JOSTRA
Weduwe Joustra
Kleinzaand 32
Sneek
www.weduwejoustra.nl

FISKERIJBEDRIJF ALE DE JAGER
Oan it Swin 9
Reduzum
www.praamvissenadejager.nl

IJSSELMEERVISBEDRIJF
Bootsma
Buren 5 Hindeloopen

BAKKERIJ SCHOTANUS
Bakkerij Schotanus
Doarpsstrjitte 10
Twijszelerheide
www.bakkerijschotanus.nl

BY BOONSTRA
By Boonstra
Pleinweg 6/Meyerweg 77
Heerenveen/De Knipe
www.byboonstra.nl

GAASTSPERGES
Jelmer Albada
06-51435160
gaastsperges@gmail.com
www.gaastsperges.nl

Activiteitenkalender De Slotplaats

Regelmatig vinden er op en om De Slotplaats in Bakkeveen interessante en inspirerende activiteiten plaats. Leuk om te doen met familie, vrienden, collega's en dorpsgenoten. Of kom alleen en ontmoet nieuwe mensen!

Sommige activiteiten organiseren we in samenwerking met Natuurmonumenten en moet u via deze organisatie reserveren. Dat kan eenvoudigweg door op de link van de activiteit te klikken.

De andere activiteiten reserveert u rechtstreeks bij de Slotplaats via: 06 22 20 1770 of info@deslotplaatsbakkeveen.nl

Aankomende activiteiten:

• **18 MEI - Dauwtrappen**
Dauwtrappen met ontbijt op De Slotplaats (Natuurmonumenten)

• **24 MEI - BLOEI Festival 2023**
We vieren de lente met een spectaculair festival, georganiseerd door ROC Friese Poort Horeca & Hospitality Management Drachten en De Slotplaats. Klik op de site voor meer informatie en kaarten.

• **27 MEI - Famazing**
Ingrid Wassenaar organiseert hét event waar elke vrouw bij wil zijn, een event wat jou (weer) FAMA-ZING laat voelen!



• **07 JUNI - Kruidenwandeling met lunch**
Kruidenwandeling met **Mieke Wesdorp** en chefkok **Jouke Piet Drijfhout**, incl. 4-gangen lunch op De Slotplaats (10.30 - 14.30 uur / €60,- pp / excl. consumpties)

• **10 JUNI - Reeën in de avondschemer**
Reeën in de avondschemer met

na afloop borrel en hapje op De Slotplaats (Natuurmonumenten)

• **11 JUNI - Kruidenwandeling met diner (vol)**
Kruidenwandeling met Mieke Wesdorp en chefkok Jouke Piet Drijfhout incl. 5-gangen diner op De Slotplaats

Dé Culinaire adressen van Fryslân



Bistro Nijeholt Slotplaats	Beetsterzwaag Bakkeveen
Restaurant logement De Hinde	Hindeloopen
Restaurant de Jouster Toer	Joure
Restaurant Zuiver Joure	Joure
Restaurant Steef	Leeuwarden
De Baai van Lemmer	Lemmer
Marijke Muoi Wine & Dine	Oranjewoud
Restaurant Vis en Meer	Woudsend
Restaurant Zuiver Vlieland	Oost-Vlieland
Restaurant Le Petit Bistro	Sneek

Deze restaurants zijn aangesloten bij Fryslân Culinair. Een samenwerkingsverband van 11 gedreven restaurateurs, die naast hun eigen stijl en uitstraling het regionale product op een creatieve manier promoten.

Fryslân Culinair Secretariaat
postbus 30, 9270 AA de Westereen
info@fryslanculinair.nl
www.fryslanculinair.nl

Restaurant logement De Hinde
t Oost 4, Hindeloopen
T. (0514) 52 38 68
www.dehinde.nl

Restaurant de Jouster Toer
Midstraat 54, Joure
T. (0513) 41 82 16
www.dejoustertoer.nl

Restaurant Zuiver - Joure
Douwe Egbertsplein 1a,
Joure, T. (0513) 41 70 70
www.joure-zuiver.nl

Restaurant STEEF.
Tweebaksmarkt 47
Leeuwarden
T. 06 308 156 78
www.restaurant-steef.nl

Marijke Muoi Wine & Dine
Kon. Julianaweg 98,
Oranjewoud
T. (0513) 43 35 33
www.tjaarda.nl

Restaurant Vis en Meer
De Dyk 6, Woudsend
T. (0514) 591 748
www.restaurantvisenmeer.nl

Restaurant Zuiver - Vlieland
Willem de Vlaminghweg 2,
Oost-Vlieland, T. 0562-451857
www.zuiver-vlieland.nl

Le Petit Bistro
Muntstraat 2 - Sneek
T 0515-433460
www.petitbistro-sneek.nl

Bistro Nijeholt
Van Harinxmaweg 10
Beetsterzwaag
T. 0512 - 38 12 45
www.lauswolt.nl

De Baai van Lemmer
Vuurtorenweg 17B
Lemmer
T. 0514 59 45 96
www.debaaivanlemmer.nl

De Slotplaats
Foarwurker wei 3
Bakkeveen
T. 06 - 222 017 70
www.deslotplaatsbakkeveen.nl

Topproeverij in restaurant Marijke Muoi

Op mini-events van Fryslân Culinair wordt het beste van eigen bodem gebracht. Elke keer is het een feest van ontdekken en proeven.

Tijdens de laatste editie ter gelegenheid van de inwijding van het gerestylede restaurant onder de nieuwe naam *Marijke Muoi* waren enkele bedrijven present die kwaliteit brengen met streekproducten: Veltman Visservice in Harlingen (met huisgerookte zalm, zeebaan en oesters geay), De Streekwinkel van vader **René** en zoon **Jorrit Hofma** in Katlijk (met runderburgers, ossenhaas, bavette), kaasboerderij De Gelder in Tijnje met de Tynjetaler, de Opsterlander en de Grutte Pier Tsiis (de beste kaas van 2023) die zo groot is – 60 kg van 600 liter melk – dat hij niet uitdroogt en romig blijft, en Kwast Wijnkopers met Rhonewijn uit de Languedoc, Tawny port, een Spaanse Finca Museu en een Barolo van Luigi Einaudi. De gasten waardeerden deze hoogstaande proeverij zeer.



Vlnr: **Luuk Jellema** (Veltman Visservice), **René Hofma**, chef **Joram van der Staaij** van restaurant Marijke Muoi, **Jorrit Hofma** en sous-chef **Steven van Goinga** van Marijke Muoi.



— MENU —

Turf gerookte zalm
Korst van coquille, sesam en waterkers *

Eendenlever & brie de Meaux
Suikerbrood van Bakker Verloop, appel, rode uien marmelade, pistache *

Katlijker Ossenhaas
Van Boer René Hofma met polenta, Parmezaanse kaas crème, krop sla en eigen jus *

Honnig van imkerij Kuipers
Sinaasappel, hazelnoot, witte chocolade



Jan Volker van Kwast Wijnkopers.

Van harte welkom op Oranjewoud Festival

Nog even te gaan voor The King's Singers op 26 mei Oranjewoud Festival 2023 openen.

Artistiek directeur **Yoram Ish-Hurwitz**: 'We bieden weer heel veel mooie en bijzondere concerten in de Comfort Zone en Play Zone, muzikaal avontuur in Expedition Zone, een gratis kinderfestival in Family Zone en enorm veel gezelligheid en lekkere drankjes en gerechten in Festivalhart de Proeftuin.'



BIEREN VAN OVER DE HELE WERELD OP 1 WEBSITE!



kom ook in onze winkel Tsjükemarwei 20 • Sint Nicolaasga

Koploperprijs



De Koploperprijs van het Gastvrije Circulaire Congressival is uitgereikt in Leeuwarden. Deze duurzaamheidsprijs was gericht op de gastvrijheidssector.

De Fryslân Culinair-restaurants Zuiver Vlieland en De Slotplaats in Bakkeveen namen deel aan het congres en kregen een certificaat uitgereikt.

PROMOTEX

Promotionele producten & Textiel
Wij zetten **alles** op **alles**!

De echte ONE-STOP-SHOP

van ontwerp tot productie

NIJEHOLT BISTRO

Proef de lente in de gezelligste huiskamer van Beetsterzwaag.

Geniet van het voorjaar bij Bistro Nijeholt met de heerlijke smaak van verse asperges uit Ureterp!

De meest smakelijke asperge gerechten worden bereid door Chef de Cuisine Arjan Bisschop en zijn team. Van traditionele klassiekers tot aan verrassende gerechten met een creatieve twist.

We hopen u binnenkort te mogen verwelkomen. Bistro Nijeholt is zeven dagen per week geopend.



Scan de QR-code en reserveer gemakkelijk uw tafel online.

