



# Twee bijzondere belevissen...

**Zakenlunches en -diners zijn al sinds jaar en dag een onmisbaar instrument voor bijna alle bedrijven en instellingen. Of het nu is om een goede deal te beklinken of om uw zakenrelaties te bedanken voor een jarenlange samenwerking, met een uitgebreid diner zit u altijd goed. En wat dacht u van een verrassing voor uw eigen medewerkers? De relatie die u met uw personeel heeft is immers minstens zo belangrijk. Een avond vol culinaire hoogstandjes is natuurlijk bij uitstek geschikt om uw waardering te laten blijken. DutchOffices ging om die reden voor u op zoek naar twee bijzondere belevissen op culinair gebied.**





# Mazairac Hagens

## **BELEEF HET ZELF BIJ MAZAIRAC HAGENS...**

"Gastronomie en genieten hand in hand. Culinaire beleving komt immers het beste tot zijn recht als eten beleven wordt, creëren pure passie." Vraag Chef de cuisine Leon Mazairac en Gastheer Ricardo Hagens naar de drijfveren van hun 'Ecole de Cuisine' en ze presenteren een volzin zo rijk van smaak, dat direct duidelijk wordt waar het in de keuken van Leon Mazairac om draait: traditionele en evolutionaire kwaliteit van een ongekend niveau.

Mazairac Hagens is een smaakvolle en professioneel ingerichte kookschool gelegen in het hart van Utrecht. De ingrediënten van het menu bestaan er uit vakmanschap en ervaring gecombineerd met finesse en bezieling. Het duo begon ooit met exclusieve diners die uitsluitend op locatie werden gegeven, maar inmiddels kunnen de gasten ook rekenen op culinaire belevenissen van allerlei plumeau die in de innemende ambiance van het sfeervolle restaurant in hartje Utrecht kunnen plaatsvinden, maar desgewenst ook nog altijd bij u thuis of op kantoor. Maar wat Mazairac Hagens uniek maakt is de mogelijkheid om er zelf uw maaltijd te bereiden.

## **ZELF BEREIDEN**

Bij deze kooklessen – de Cursus Culinaire – ligt de nadruk vanzelfsprekend op 'zelf bereiden'. Een bezoek deed ons

van DutchOffices vermeld staan van onze eigen capaciteiten. Wat dacht u van het bereiden van coquilles st. Jacques of het wagyu-rund met truffels? Bij Mazairac Hagens is het allemaal mogelijk. Iedere Cursus Culinaire wordt met zorg voorbereid. Het ontbreekt u dan ook werkelijk aan niets. Alle ingrediënten zijn dagvers, de wijnen zijn exclusief, betaalbaar en de begeleiding is persoonlijk en professioneel. Leon Mazairac is volgens de redactie een culinaire belevenis met de kwaliteiten van een sterrenkok.

Het deelnemen aan een kookcursus is een absolute aanrader voor wie zijn culinaire grenzen wil verkennen en verleggen. Wilt u toch liever een avond lang tafelen in besloten gezelschap? Reserveer dan een Diner Exclusive. In dat geval kunt u in de sfeervolle ambiance van de kookschool of op uw kantoor genieten van een heerlijke, speciaal voor u bereide maaltijd. Welke culinaire beleving u ook kiest, Mazairac Hagens heet u van harte welkom om te komen genieten op gastronomisch niveau!

## **Mazairac Hagens**

Pauwstraat 13 te Utrecht

Telefoon: (030) 63 50 888

Fax: (030) 63 50 878

E-mail: [info@mazairachagens.com](mailto:info@mazairachagens.com)

Website: [www.mazairachagens.com](http://www.mazairachagens.com)



Fotografie: Ronald Hoeben

### **VERSER DAN IN DE KAS KAN HET NIET!**

Bij restaurant De Kas zijn ze ervan overtuigd dat een gerecht pas smaakt als het bereid is met superverse ingrediënten, geteeld en geoogst met respect voor de natuur. De Kas is een bijzonder restaurant dat gevestigd is in een voormalige Amsterdamse Stadskwekerij uit 1926. Begin 2000 werd dit gebouw gesloopt, maar wel met behoud van de originele spanten. In maart van datzelfde jaar ging de eerste paal van de herbouw de grond in en in november plantten vrienden en kennissen van de eigenaars maar liefst 5000 plantjes in de nieuwe kweekkassen. Restaurant De Kas was geboren en wordt nu jaarlijks door 50.000 mensen uit de hele wereld bezocht.

Het bijzondere aan het restaurant is naast de locatie natuurlijk de kwekerij. Waar anders wordt een keuken van een restaurant omringd door vruchtbare grond die vol zit met groenten, kruiden en fruit? In de zomer worden in de kwekerij kruiden en mediterrane groenten gekweekt en 's winters groeien er verschillende soorten sla. Altijd superverse ingrediënten naast de keuken, dus verser kan het niet! "Bij koken hoort diep respect voor het ingrediënt", aldus chefkok Ronald Kunis. "Eenvoud en herkenbaarheid, daar draait het om in De Kas."

### **UNIEK CONCEPT**

Naast de verse ingrediënten uit De Kas heeft het restaurant ook nog een eigen akker in de Purmerpolder, waar bekende en minder bekende seizoensgroenten vandaan komen. Wat dacht u van de rode rabarber, de Korona aardbei of de groene koolscheuten? Allemaal ingrediënten die bij de Kas hoog in het vaandel staan en die elke lunch of elk diner uniek maken. Onder leiding van kweker Walter Abma kunt u met een groep tot twaalf personen een inspirerende workshop op het land volgen. Aansluitend kan er vergaderd, gebrainstormd of gefilosofeerd worden onder het genot van een zelfgeoogste lunch in De Kas. Een uniek concept dat nergens anders te vinden is!

Het restaurant heeft een uitgebreid scala aan mogelijkheden om uw zakenlunch of zakendiner een bijzonder (en gezond!) tintje te geven. U kunt plaatsnemen in de centrale kas, die maar liefst acht meter hoog is. Maar ook in de besloten tuinzaal of aan de rustige businesstafel kunt u terecht. En wilt u een écht unieke ervaring, neem dan plaats aan een van de acht exclusieve plaatsen aan de chefstafels in de keuken en ervaar zelf hoe het voelt om een maaltijd te bereiden in deze bijzondere omgeving.



# Kas



Restaurant De Kas heeft onlangs een bijzonder kookboek uitgegeven dat in het restaurant en in de erkende boekhandel voor slechts € 37,50 te verkrijgen is.

## **WIN** EEN COMPLETE LUNCH VOOR TWEE PERSONEN BIJ RESTAURANT DE KAS!

Wilt u kans maken op een exclusieve zakenlunch in De Kas? Stuur dan een e-mail met uw adresgegevens naar [redactie@dutchoffices.nl](mailto:redactie@dutchoffices.nl) en beschrijf daarin op originele wijze waarom u iemand zou willen verrassen met een zakenlunch in De Kas.

### **De Kas**

Kamerlingh Onneslaan 3 te Amsterdam

Telefoon: (020) 462 45 62

Fax: (020) 462 45 63

E-mail: [info@restaurantdekas.nl](mailto:info@restaurantdekas.nl)

Website: [www.restaurantdekas.nl](http://www.restaurantdekas.nl)