



Heerenpraet

EEN INFO LETTER OVER HET CAFE, RESTAURANT, DE MENSEN, OUD - BEIJERLAND, ENZ.

"HEEREN" ZIJN HEEL BLIJ MET NIEUWE SERRE!



Het zal u niet ontgaan zijn de afgelopen tijd, bij de "Heeren" is een groot-scheepse verbouwing aan de gang geweest. In eerste instantie betrof dit een aantal dingen achter de schermen: de keuken en spoelkeuken, lift, bar en vloer hebben een facelift gekregen.

Last but not least was de serre aan de beurt. De oude serre was na ongeveer 18 jaar dringend aan vervanging toe. Hij lekte tijdens een regenbui, was 's zomers veel te warm en 's winters niet warm te stoken.

De sloop van de serre begon 29 augustus en deze dag werd gecombineerd met het jaarlijks personeelsuitje. Hierover meer verderop in deze krant.

Wekenlang is er geheid, geboord, getimmerd, gezaagd, enz. enz. en het

eindresultaat mag er dan ook wel zijn. Een uit aluminium opgetrokken serre voorzien van heteluchtverwarming, ventilatie en het belangrijkste: een tiental schuifdeuren die in de zomer kunnen worden opengezet,

zodat u zich toch een beetje buiten waant.

Verder in dit nummer van Heerenpraet vindt u, naast nog meer nieuws over de serre, weer de gebruikelijke rubrieken. Zo is er weer een menu van één onzer koks, we stellen weer een personeelslid voor en uiteraard ontbreken de verhalen van onze vaste gasten niet.

Wij wensen u veel leesplezier, Namens de "Heeren",

De redactie

NIEUWE RUBRIEK IN HEEREN-PRAET!

Van één onzer verslaggevers,

De "Heeren" hebben tijdens de verbouwing een aantal authentieke dingen gevonden uit het verleden van Hotel Barona. Achter een wand vandaan kwam o.a. een oud suikerzakje, oude rekeningen en ansichtkaarten van Oud-Beijerland en Hotel Barona tevoorschijn.



Op het gevonden suikerzakje is het telefoonnummer 123 te lezen. Één van de eerste aansluitingen van Oud-Beijerland dus.

Dit bracht hen op het idee om verder op zoek te gaan naar nog meer oude foto's en ook verhalen over wat er zich hier heeft afgespeeld. Heeft u een leuk verhaal of foto van vroeger? Laat het ons even weten.

EEN 'HEEREN' MENU

Stoofpeertjes met mintsaus en chocolade-ijs

Ingrediënten:
6 grote stoofperen
1 liter rode wijn
250 gram suiker
2 kaneelstokjes
1 stuk ster anijs
3 dl. Melk
1 borrelglas
Crème de menthe
wat maïzena en water
4 bolletjes chocolade-ijs
gezoete slagroom

Bereiding:
Schil de stoofperen en verwijder het kontje, laat de steel echter aan de peren zitten.
Leg de geschilde peren in een pan en voeg de wijn, kaneelstokjes, anijs en suiker toe en vul de rest van de pan met water totdat de peren net onder het vocht staan.
Stoof de peren in ongeveer 45 min. gaar en laat deze vervolgens uitlekken.
Schenk de melk in een steelpannetje en voeg de likeur toe met wat suiker en zet deze op een matig vuur, maak in de tussentijd een papje van de maïzena en het water.
Zodra de melk kookt het vuur laag zetten en het papje druppelsgewijs aan de melk toevoegen totdat de saus de gewenste dikte heeft bereikt (ongeveer yoghurt dikte).
Verdeel de saus over 4 borden en leg per bord 1 1/2 peer, 1 bolletje ijs en een toefje slagroom erbij.

Eet smakelijk.

Daniel Buyks



HEROPENING VAN DE SERRE IN STIJL GEVIERD!

Van één onzer verslaggevers.

Donderdag 3 november was het dan eindelijk zover, onder toezien oog van talloze mensen die hebben meegewerkt aan de serre verrichtte loco burgemeester van Hemert na een korte toespraak de openingshandeling (het openen van een grote fles champagne) .

De "Heeren" die net terug waren van een welverdiende vakantie genoten hier dan ook zichtbaar van.

Na een toast met alle aanwezigen was er een warm en koud buffet en aansluitend ook nog live muziek die werd verzorgd door wat vaste gasten.

Een spetterend optreden van Lotte, één van de medewerksters van de "Heeren", maakte het feest (dat tot in de late uurtjes doorging) compleet.



"DE HEEREN" WILLEN IEDEREEN BEDANKEN DIE HEBBEN MEEGEHOLPEN AAN DE BOUW VAN DE SERRE



VERBOUWING SERRE IN RECORDTIJD AFGEROND!

Van één onzer verslaggevers

29 augustus j.l. was de startdatum voor de grootscheepse verbouwing bij de "Heeren". In alle vroegte werd begonnen met de sloop van de oude serre. Daarna was het de beurt aan de heiploeg. Een tiental palen van ongeveer 18 meter moest worden geslagen. Dit secure werk heeft de gehele maandag en een

gedeelte van de dinsdag in beslag genomen. Aan het einde van de eerste week was de fundering al klaar en kon in de tweede week worden begonnen met de constructiewerken en het stellen van de puien. Mede geholpen door het mooie weer ging dit allemaal lekker vlot en met een beetje improviseren door de bediening hadden de gasten er nauwelijks overlast van, getuige het volle terras de

gehele week. Week drie werd het glas al geplaatst en begon men aan de afwerking. Daarna was het de beurt aan de schilderploeg en als laatste kon de eikenhouten vloer gelegd worden. Het resultaat mag er dan ook zijn en gezien de enthousiaste reacties van de gasten is de metamorfose geslaagd.



ANSICHTKAART ACTIE GROOT SUCCES!



Van één onzer verslaggevers.

De actie met ansichtkaarten die in het voorjaar is gestart is een groot succes gebleken. Tientallen kaarten zijn inmiddels verstuurd en een groot aantal flessen "Veel Geluk" zijn van eigenaar gewisseld.

De actie is zo leuk ontvangen door de gasten van de "Heeren" dat ze besloten hebben om nog een flink aantal kaarten te laten bij drukken.

Dus als u voor € 50,- of meer dineert ontvangt u een kaart die u kan versturen naar familie, vrienden of bekenden. Als zij komen dineren* bij de Heeren krijgen zij een fles "Veel Geluk" mee om thuis te verteren.

*Minimaal € 50,-

"HEEREN" HEBBEN PARAPLU'S IN DE AANBIEDING!

Van één onzer verslaggevers:

Zoals u allen reeds zult hebben gezien, de "Heeren" hebben een nieuwe serre. In de oude situatie gebeurde het met grote regelmaat dat er met een flinke regenbui lekkage ontstond. Met name bij tafel vijf (bij de vaste gasten inmiddels wel bekend).

Gekscherend werd er dan wel ééns een paraplu uitgereikt door iemand van de bediening. Dit tot grote hilariteit van de gasten.

Aangezien de serre geheel is vernieuwd, hebben de "Heeren" nog een vijftigtal paraplu's over en zij vonden het een leuk idee om deze weg te geven aan de gasten. Zij hebben daarom het volgende bedacht.

In de loop der jaren heeft de serre in de volksmond een bijnaam gekregen: namelijk de "vissenkom" of het "aquarium". De "Heeren" zijn nu op zoek naar een nieuwe naam voor de serre. De vijftig leukste inzendingen krijgen een mooie paraplu.

Stuur uw reactie naar: Heeren van Beijerland Marktpllein 2, 3261 BZ Oud-Beijerland.



PERSONEELSFEEST WEER ZEER GESLAAGD!

Op 29 augustus, de dag dat de oude serre werd afgebroken hebben de "Heeren" weer het jaarlijkse personeelsfeest georganiseerd.

Om 17.00 uur was het verzamelen geblazen om daarna per partyboot naar Rotterdam te gaan. Na een vaartocht van ongeveer drie uur en een klein stukje wandelen hebben we eerst uitgebreid gegeten bij Bazar in de Witte de Withstraat.

Uiteraard kon een bezoekje aan de Skihut ook niet ontbreken en daar ging het "dak eraf".

Het was dan ook weer oergezellig tot in de late uurtjes! En voor de ochtendploeg viel het dan ook niet mee de andere dag.

"Heeren" bedankt en volgend jaar weer zo'n leuk feest a.u.b.!

Jantine, Martine, Linda, Ronald, Annemarie, Patrick, Marco, Mila, Patrick, Ron, Daan, Anil, Lotte, Mariëtte, Jeroen, Renske, Romy, Manon, Corrien, Soraya, Paul en Jan.





HERENIGING VAN DE "HEEREN" (10)

Net voordat we op het vliegveld van Reykjavik landen, zien we het schiereiland Snaefellsnes liggen. De kustlijn, ooit door Jules Verne omschreven als een volmaakt sleutelbeen, trekt onder ons door.

Het is mistig in IJsland en het belooft een koude en kille tijd te worden. Maar ja, we willen alles zien dus dit moeten we maar op de koop toenemen.

In de dagen die volgen maken we verschillende uitstapjes naar o.a. Thingvellir, het nationale park. In het jaar 930 diende deze kloof (de kloof van de mannen) als bijeenkomstplaats voor de vrije mannen die Althing werden genoemd. Althing is nu nog steeds de naam van het IJslandse parlement.

Verder bezoeken we de Hraunfossar (lavawatervallen) en Barnafoss, waar de grootste waterval ligt.

's Avonds in ons hotel krijgen we een traditioneel IJslands gerecht voorgeschoteld: Hákarl. Het gerecht, dat bestaat uit gefermenteerd haaienvlees dat een aantal weken in het zand wordt begraven en daarna nog enkele weken

kan ons niet bekoren.

IJsland heeft zo'n 300.000 inwoners, waarvan er ongeveer 275.000 in Reykjavik wonen. Op een oppervlakte van pakweg 100.000 vierkante kilometer kun je dit niet overbevolkt noemen.

Meteen na aankomst spoeden wij ons naar één van de thermische gebieden, de blauwe lagune. Wij willen met onze oude boten wel ééns kennis maken met die weldaad van warmte.

Het eerste wat ons opvalt is de doordringende geur van zwavel. Vreselijk, maar ja, deze geur weerhoudt op de één of andere manier niemand want het is er erg druk. Als we een uurtje

De tijd van "aerepels met kernemelk" zijn we ontgroeid, maar dit gaat ons echt iets te ver. Ook het drankje Brennivin dat erbij wordt geserveerd is geen aanrader. Gelukkig is er de mogelijkheid om een iets meer op onze smaak afgestemd menu te krijgen.

Na een dag of acht houden we het voor gezien. We gaan weer verder met onze wereldreis. Het volgende reisdoel is New York.

'gebadder' hebben, houden we het voor gezien. Geef ons maar een lekker heet bad in een hotel!

Wordt vervolgd

IJsland staat verder bekend om zijn bijzondere 'lichtshow', oftewel de Aurora Borealis, ook wel Noorderlicht genoemd. Dit verschijnsel, dat wordt veroorzaakt door geladen zonnedeeltjes in de hoogste atmosferen, zorgt voor een schitterend schouwspel. De eilandbewoners spreken zelf van "lichtelfjes".

Hoe het verschijnsel ook heet, wij vinden het prachtig en genieten dan ook volop vanaf ons balkon in ons hotel.

RENSKE GASTVROUW

	Wat vergeet je nooit	De tijd dat ik samenwoonde met Manon in Rotterdam
	Favoriete drankje	Rosé
	Favoriete gerecht	Gekookte mosselen
	Favoriete boek	Boeken van Nicci French
	Favoriete film	Bridget Jones diary
	Favoriete muziek	Jazzy pop
	Stopwoordje	Ja inderdaad
	Vakantiebestemming	Italië
	Wat zou je ooit willen doen	Reis naar Zuid-Afrika
	Hoogtepunt	Mijn hond als pup ophalen
	Lijfspreuk	Liever een pudding dan een hersenschudding
	Beste eigenschap	Sociaal

De Nieuwe Dinerkaart

VOORGERECHTEN

Carpaccio volgens de "Heeren"

Gerookte ossenhaas met parmezaanse kaas, pesto en pijnboompitten op een bedje van diverse soorten sla.

Caesar Salade

Salade van huisgerookte kip, gebakken spek, croutons, tomaat, komkommer en ijsbergsla.

Vegetarische Salade Niçoise

Salade met, haricot verts, olijven, ei, paprika, komkommer, rode ui en een kruidige dressing.

Italiaanse salade

Salade met rauwe ham ingesmeerd met kruidenkaas, geserveerd met balsamico dressing.

Tonijn Salade

Salade van tonijn, rode ui, kappertjes, pijnboompitten, tomaat en vinaigrette. Geserveerd met toast.

"Zalm in het Torentje?"

Torentje van zalm met Noorse garnalen in crème fraiche.

"Broodplank"

Speciaal voor ons gebakken brood met kruidenboter en olijventapenade.

SOEPEN

Italiaanse rode peper tomatensoep.

Zuid Afrikaanse gele paprikasoep met zalmknippers, crème fraiche en broccoli.

Franse uiensoep met kaas croûton.

WARME VOORGERECHTEN

"De geit op het spek gebonden" *

In spek gerolde geitenkaas met appelstroop en rucola sla.

"Champignons met een jasje"

Champignons in tempura beslag gefrituurd. Geserveerd met knoflooksaus en toast.

VEGETARISCHE GERECHTEN

"Hartig trio"

Flensjes gevuld met spinazie en mozzarella, groene asperge en aardappel en olijven-tapenade.

"Spaanse schotel"

Wekelijks wisselende tappa's geserveerd met brood en olijven tapenade.

Tortoloni con Gorgonola e noci

Met kaas gevulde pasta geserveerd met blokjes kaas en walnoten.

*ook vegetarisch mogelijk

HOOFDGERECHTEN VIS

"Plat Vis"

In roomboter gebakken schol.

"Kabeljauw in 't groen"

Kabeljauwfilet met groene mosterdsaus, op een bedje van prei.

"Rood gloeiend"

Rode mulfilet uit de grillpan met tomatensaus.

"Zeeuwse schonen"

Gebakken mosselen met twee sausjes.

"Heet gebakerd"

Gebakken zalm met chili roomsaus, geserveerd op gebakken spinazie.

"Pepe San"

Makreel gestoofd in bananenblad met sambalsaus.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade, aardappelgarnituur en mayonaise.

HOOFDGERECHTEN VLEES

"Mexicaans haasje"

Puerco con molepoblano (varkenshaas). Geserveerd met tortilla's en salade.

"Beef stroganoff"

Runderhaas puntjes met stroganoffsous, geserveerd in een pannetje.

"Niet alles komt uit Peking"

In z'n eigen vet gebakken eendenborst, op rauwe andijvie stamp met vossebessen-saus.

"Kuitenbijter"

Belgisch beenhammetje met honing-tijmsaus rozeval aardappeltjes en broccoli.

"Sal tim bocca"

Kalfsoester met sali ham-roomsaus. Geserveerd met tomaten lintnoedels.

"Grootmoeders stoofpotje"

In oud bruin gestoofd rundvlees met wortel parisienne en gebakken paddenstoelen. Geserveerd met aardappel puree.

Kipsaté als vanouds

Drie stokjes saté, geserveerd met aardappelsalade, kroepoek en atjar.

Spare-ribs volgens de "Heeren"

Pikant of zoet, wordt geserveerd met twee sauzen.



DIT ZIJN DE "HEEREN" EN DIT ZIJN HUN GASTEN

LANG GEWACHT EN ...

We zitten op de veranda onder het genot van een biertje en helaas geen boswandeling in Zweden bij een ondergaande zon. Ja, Jan, eindelijk je verhaal waar je al een jaar op zit te wachten. En wie zijn wij dan? We zullen ons even voorstellen: Raymond en Mignon, je weet wel, het ideale koppel op papier! We laten in onze gedachten de afgelopen jaren van "de Heeren" de revue passeren.

"De Heeren" staat bij ons voor gezelligheid en altijd effe ouwehoeren met... iedereen die er werkzaam zijn. Een knap stel bij elkaar en een ieder heeft zo z'n eigen inbreng. Zelfs Jan is nooit te beroerd om tijd vrij te maken om een leuk verhaal of mopje voor de derde



keer te vertellen. De palm en de boswandeling staan altijd klaar, want een goeie barkeeper weet wat zijn gasten drinken! Ook voor een lekkere lunch of een goed gerecht hoef je "de Heeren" niet voorbij te lopen. Op het terras is het goed vertoeven in het zonnetje en dan hebben we het nog niet gehad over de supersnelle service bediening, want dat is echt top!

Als jullie dit verhaal lezen, hebben wij waarschijnlijk al heel wat avondjes door gebracht in de 'achtertuin' van Mignon.

Wij willen ook nog de Heeren die altijd maar op doorreis zijn bedanken voor het 5- jarige bestaan, want het was wel een superavond. En ook de BBQ was weer een avond om op terug te kijken. Je ziet het, "de Heeren" staan nooit stil. Dat blijkt ook wel want, als jullie dit verhaal lezen, zitten ze waarschijnlijk volop in de verbouwing van de mooie serre die in aantocht is om het de gasten nog meer naar de zin te maken! We zijn erg benieuwd naar het resultaat.

Wij wensen Jan en z'n hele crew heel veel succes met deze verbouwing, en hopen dat het personeel en de gasten er heel veel plezier aan gaan beleven! En wij hopen natuurlijk ook nog veel lol te beleven bij jullie..... veel liefs, Ray & Mignon

ONS KENT ONS!

Ja, het is zover!! Ook mij valt de eer te beurt om een stukje te schrijven in de Heerenpraet. En waar begin je dan... ?

Een jaar of 15 geleden leerde ik één van "de Heeren" kennen, zittend aan de bar van café de Dommelaar. Omdat "de Heer" nogal 'reislustig' was verloren we elkaar een aantal jaren uit het oog.

Aangezien ik er van hou, als Limburgse, om op een terras te zitten en er in die tijd nog niet zoveel waren, kwam ik terecht bij Barona, en daarna Le Bastille. En wat gebeurt daar...? Een jaar of zes geleden stapte "de Heer" binnen. Natuurlijk even hallo zeggen en hij vertelde: "ik ben de nieuwe eigenaar"! Vanaf dat moment kwam er weer gezelligheid in de zaak. Elke woensdagochtend koffie met een stel vriendinnen, vrijdagmiddag met een hele ploeg 'vergaderen' zonder vaste agenda-punten. Zaterdagochtend boodschappies doen en koffie met de krant (wat steeds moeilijker wordt, omdat er ineens een hoop mensen zijn die de krant ook willen lezen). En op zondag jaja, alweer koffie met tegenwoordig de zondagskrant en natuurlijk de leesmap.

Het is heerlijk toeven in de serre, ook al wordt het er soms erg warm, (maar...in de vorige Heerenpraet stond dat daar verandering in komt) en bij mooi weer zoals nu, natuurlijk buiten op het gezellige terras. Er is niets mooiers dan kijken naar voorbij slenterende mensen! Het personeel is altijd hard aan het werk, en vrolijk (soms niet...jaja). Zoals de gasten, hebben zij ook weleens mindere dagen. Gelukkig kun je er altijd over praten, dat is het voordeel als je ergens vaak komt. Ons kent ons.

Ondertussen is de verbouwing in volle gang: nieuwe bar, nieuwe spoelkeuken, nieuwe vloer. Tis wennen aan het afstapje naar de toiletten dat ineens een paar cm hoger is! Kun je nagaan hoe vaak ik dat trapje al gelopen heb dat ik aan de nieuwe hoogte moet wennen, haha. Het wordt er alleen maar mooier op bij "de Heeren" met de verbouwingen. Zo zittend op het terras, nippend aan een biertje, kijkend naar de voorbijgangers, denk ik: "wat is het toch weer heerlijk op het terras bij "de Heeren" !" En zometeen (bij iets minder weer) in de nieuwe serre, waar het niet meer zo benauwd zal worden op een dag dat er een waterig zonnetje schijnt.

Tja, de nieuwe Heerenpraet liet op zich wachten en mijn stukje was al weer gedeeltelijk achterhaald. De nieuwe serre is klaar! Jaja, we hebben de verbouwing vanaf de eerste dag meegemaakt en ow wat hadden de "Heeren"



een geluk met het weer! De zon scheen eindelijk en de Belgische werklui, en zeer zeker ook Nico, konden volop aan de slag. We werden regelmatig door Jan en consorten op de hoogte gehouden van alles wat er gebeurde. Geef een heerlijk gevoel. Je bent betrokken bij de verbouwing van je stamkroegje. Het is een prachtige, ruime, lichte serre geworden en alles kan open! De muren zijn geschilderd en ja...er staat weer café restaurant Barona op de muur! En alle Heertjes zijn er nu op geschilderd! En prachtig, de grote stamtafel waar we in de winter aan vertoefden staat nu in de serre. Dank je, Jantine! We hebben als borrelploeg al een paar keer aan de tafel gezeten en het voelt...heerlijk! Leuk is dat er allerlei mensen binnenstappen en zeggen: "is zeker speciaal voor jullie gedaan?" Hoezo, zitten we er vaak?

Binnenkort is alweer het zes-jarig bestaan van "de Heeren", zoals het er nu uitziet, zullen we nog heel wat verjaardagen van de Heeren bij "de Heeren" vieren. En dan niet te vergeten alle andere dagen dat we ons er "thuis" voelen... .

Voor nu geef ik mijn pen door aan iemand die ook de eer te beurt valt om een stukje in de Heerenpraet te schrijven.

Groetjes aan allemaal!
Mieke (krul)

D'RONDER

In 1983 zijn wij in Oud Beijerland komen wonen voor de mooie dorpskern en de gezellige sfeer, waarbij het dorpsbeeld werd bepaald door het zicht op aan de ene zijde de jachthaven en aan de andere zijde het stadhuis met daartussenin de 'skyline' van de voormalige hotels "Barona" en "De Oude Hoorn".

Inmiddels zijn er 22 jaar verstreken en is er in Oud Beijerland veel veranderd, maar de



gemoedelijkheid en gezellige sfeer zijn gelukkig onveranderd gebleven.

Sinds "De Heeren" permanent hun intrek hebben genomen in "Hotel Barona" zijn wij met ons gezin regelmatig hun gast voor een drankje of een goede maaltijd. Het is er goed toeven met een snelle service en vriendelijk personeel onder de parasol of in de serre.

In juni heeft Joke haar lingerie en badmodewinkel "D'rOnder" geopend aan de Kerkstraat 13, waar zij helemaal mee in haar sas is, en sinds die tijd maken wij op vrijdag ook graag gebruik van het speciale koopavondmenu voor winkeliers, waarbij binnen 5 minuten een lekkere en betaalbare maaltijd wordt opgediend.

Tot ziens bij de "Heeren" en als u lingerie of een badpak nodig heeft, Kom dan even langs bij D'rOnder in de Kerkstraat.

DE HEERENKLUS !!!

In het verleden heb ik een horecabedrijf gehad en heb daarnaast voor een periode voor Xenox Music & Media gewerkt om hun muzieksystemen te verkopen. Zodoende kwam ik ook bij de Heeren van Beijerland terecht. Na wat gebabbel en een demonstratie gingen zij over tot aankoop en zo belandde ik regelmatig bij Jan aan de bar. Het horecaleven heb ik twee jaar geleden afgesloten en ben een eenmanszaak gestart 'klussenbedrijf Dalini'. Vorig jaar begon ik met de restauratie van een monumentaal pand aan de West-Voorstraat in Oud-Beijerland en zat daardoor weer regel-

matig bij De Heeren voor een stevige maaltijd of na het werk een biertje. Jan was altijd erg geïnteresseerd in mijn werk en kwam dan ook vaak een blik werpen. Op een dag vroeg hij of ik voor De "Heeren de spoelkeuken wilde aanpakken. Zo gezegd, zo gedaan. Hier bleef het niet bij want inmiddels ben ik van de bovenste verdieping van het pand doorgelust tot en met de benedenverdieping. Dit ging natuurlijk niet zomaar want bij werk hoort ook werkoverleg en zodoende zaten we zo nu en dan tot in de nachtelijke uurtjes te vergaderen (Jan tekende hierbij graag, soms wel eens zes verschillende

tekeningen per avond!). Ook kwam het voor dat we (Jan en ik) tot diep in de nacht aan het werk waren om het de klanten te besparen overdag dicht te gaan wegens werkzaamheden. Sindsdien is de lijfspreuk ontstaan: 's Nachts een vent, 's ochtends een wrak. Inmiddels staat er de nieuwe serre waarin nog de eikenhou-



ten vloer gelegd moet worden.(is inmiddels gebeurt, redactie) Hier en daar nog een pot verf en dan is het einde van de verbouwingswerkzaamheden in zicht. De menukaart ken ik nu uit mijn hoofd, heb hem al verschillende keren van voor naar achter en weer terug uitgeprobeerd en ik moet zeggen dit is mij prima bevallen. Ik wens Jan, De Heeren en het Heerenteam ontzettend veel succes en werkplezier en laat hierbij even weten dat ze, als de klus er voor mij op zit, zeker niet van me af zullen zijn. Tot ziens en de groeten van Nico van eigen huis, tuin en "nu ook restaurant!

P.S. Allen bedankt voor de goede zorgen en gastvrijheid tijdens de verbouwing.

COLOFON

Reacties kunt u richten aan:

Heeren van Beijerland,
Marktplein 2,
3261 BZ Oud Beijerland
telefoon 0186-640740

www.heerenvanbeijerland.nl
e-mail: redactie@heerenvanbeijerland.nl

oplage: 37000