



# Heerenpraet

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

## "HEEREN" VERWACHTEN HUN MILJOENSTE GAST IN DECEMBER!



Medio december verwachten de "Heeren" hun miljoenste gast te ontvangen en dit mag natuurlijk niet ongemerkt voorbijgaan.

Voor de fortunlijke gast die deze eer te beurt valt zullen er champagne en bloemen gereed staan en als klap op de vuurpijl stellen de "Heeren" een reis naar Euro Disney in Parijs ter beschikking. Meer hier over leest u op pagina 2.

Verder in dit nummer van Heerenpraet een verslag van het uitje naar de Hertog Jan brouwerij en het Boerengolf toernooi dat recentelijk is gehouden.

Uiteraard zijn er ook weer de verhalen van onze vaste gasten en is er weer een recept van één onzer koks. Ook stellen wij weer een personeelslid voor en is er het vervolg van de wereldreis van de



"Heeren". Kortom teveel om op te noemen. We wensen u dan ook veel leesplezier. Namens de "Heeren",

de redactie.

### VOORTAAN IEDERE DAG: TEA-TIME BIJ DE "HEEREN"

In Nederland kennen wij de Afternoon Tea als "High Tea". Rond 1840, kreeg Hertogin Anna van Bedford tegen het eind van de middag altijd een hongerig gevoel en zij wenste dat te stillen met thee, sandwiches en cake. Ook bij haar vriendinnen viel dit goed in de smaak en al gauw werd het zeer populair. Men fladderde van de ene Tea-Party naar de andere om op het juiste moment gezien te worden.

Het lekkers werd tijdens de Tea-Party in een vaste volgorde geserveerd. Eerst werd rondgegaan met schalen vol flinterdunne sandwiches. Pas als men een sandwich had gegeten, mocht men zich wagen aan de scones met jam en room en de cake. Alles wat bij een Afternoon Tea geserveerd wordt, moet men vast kunnen houden tussen één vinger en één duim, allemaal kleine hapjes dus. Tijdens de High Tea bij de "Heeren" krijgt u volgens Britse gewoontes hartige en zoete hapjes aangeboden in combinatie met verschillende theesoorten van Dilmah T-Series. Dit alles wordt geserveerd met een speciaal ontworpen High Tea servies bestaande uit theecontainers en kommetjes, theemutsen en zelfs een zandloper om de tijd van het trekken van de thee in de gaten te houden.

De High Tea bestaat uit: Sandwiches met zalm en rosbief, muffins, Bonbons, Petitfours  
Luxe theesoorten



€ 17,50 p.p.\*

\* reserveren gewenst, minimaal 4 personen

### 'HEEREN' VERWELKOMEN VOORTAAN DE NATIONALE DINER CHEQUE

De Nationale Diner Cheque is één van de grootste culinaire cadeaubonnen van Nederland. De bon wordt geaccepteerd door

zo'n 1500 restaurants, verspreid over geheel Nederland. Sinds deze zomer hebben ook de 'Heeren' zich aangesloten als acceptant.

Dit heerlijke, culinaire cadeau wordt verkocht bij de VVV, ANWB en grotere Postkantoren en is er in 3 waardes: €25,-, €35,- en €50,-. Bij aanschaf krijgt u een luxe restaurantgids cadeau, waarin de acceptanten staan vermeld.



### Konijn met mosterd volgens de "Heeren"

#### Ingrediënten:

4 konijn achterbouten  
100 gram boter  
150 gram rookspek  
250 gram champignons  
3 eetlepels grove mosterd  
2 dl slagroom  
2 takjes dragon  
0,5 dl vieux  
2 dl witte wijn  
4 uien  
0,5 citroen  
300 gram pasta  
10 blaadjes verse basilicum, klontje boter, zout, peper

#### Bereiding::

Bestrooi de bouten met zout en peper. Snij het spek in stukjes. Maak de champignons schoon en snij de grote doormidden. Pers de halve citroen uit en sprenkel het sap over de champignons. Was de dragon. Schil de uien en hak ze zo fijn mogelijk. Smelt 60 gram boter in een pan en bak hierin de spekjes bruin. Haal ze dan uit de pan en zet ze apart. Doe nu de konijn in de pan en bak deze aan alle kanten bruin. Voeg dan de ui toe en zet het vuur laag. Voeg de vieux toe. Voeg de wijn en de dragon toe, zet de deksel op de pan en laat gedurende 1½ uur zachtjes sudderen. Smelt de rest van de boter, bak hierin de champignons, doe de deksel op de pan en bak de champignons zachtjes gedurende 5 minuten. Kook nu ook de pasta. Als het konijn heeft gesudderd, klof dan de room met de mosterd door elkaar. Haal de stukken konijn uit de pan, leg ze op een voorverwarmede schaal, voeg de mosterdroom bij de jus/saus. Voeg hier ook de spekjes en de champignons bij en laat even koken. Schenk de saus over het konijn en serveer de gekookte pasta, waardoor de in reepjes gesneden basilicum en het klontje boter er apart bij.



Jan kind





## MILJOENSTE GAST WORDT VERWACHT IN DECEMBER!

De "Heeren" die in november 1999 hun deuren openden hadden eigenlijk verwacht dat dit heugelijke feit pas in de zomer van 2007 zou plaats vinden. Echter, na de verbouwing van de serre september vorig jaar en de recentelijke face- lift van het terras, is het aantal bezoekers enorm toegenomen.

Reden voor een feestje dachten zij en dus hebben zij besloten om de miljoenste gast ééns flink in het zonnetje te zetten.

Wat hebben de "Heeren" bedacht? De miljoenste gast, die naar het zich laat aanzien

medio december wordt verwelkomd, krijgt een fles champagne en een fraaie bos bloemen, maar ook een volledig verzorgde reis naar Euro Disney in Parijs.

Bovendien krijgt hij of zij ook een digitale fotocamera mee om het één en ander vast te leggen voor het volgende nummer van Heerenpraet.

In het volgende nummer van Heerenpraet kunt u dus het verslag lezen of uw eigen verhaal en foto's nog ééns terugzien.

## HONDERDEN INZENDINGEN ONTVANGEN MET OPLOSSING VAN DE FOTOPUZZEL!

*Van één onzer verslaggevers,*

In het vorige nummer van Heerenpraet stond een foto met daarop wat souvenirs die de "Heeren" hebben meegebracht van hun wereldreis. Door de eerste letter te nemen van elk land waar het souvenir vandaan kwam ontstond er een woord. Dit woord was sigaar.

Onder de honderden inzenders is er drie maal een volledig verzorgd diner verloot. Op de foto ziet u de gelukkige winnaars.

Dhr. Vermoen uit 's Gravendeel ontbreekt op de foto vanwege zijn vakantie, maar heeft inmiddels zijn prijs in ontvangst genomen.



## BEZOEK AAN HERTOOG JAN BROUWERIJ ZEER GESLAAGD!

*Van één onzer verslaggevers,*

Het uitstapje met een aantal vaste gasten naar de Hertog Jan brouwerij op 16 mei j.l. kan weer in de geschiedenisboeken van de "Heeren" worden bijgeschreven. En wel als zeer geslaagd!

's Morgens om 9.30 uur was er eerst de ontvangst met een kopje koffie en daarna werden de lunchpakketten uitgedeeld. In een nylon rugzakje met het "Heeren" logo zaten o.a. broodjes, melk, water en een fruitsalade.

Voor deze gelegenheid hadden de "Heeren" een bus gehuurd bij Gertjan van der Velden uit Zuid-Beijerland. Om 10.30 uur kon de groep (50 personen) vertrekken naar Arcen in Limburg.

Onderweg werd even gestopt voor de lunch en een sanitaire stop en om 14.00 uur stond iedereen klaar in de brouwerij voor een rondleiding.

Na de rondleiding was er gelegenheid om wat te drinken op het terras aan de overkant van de brouwerij. Het pilsje wat direct vanuit de fabriek via een leiding in het café wordt geseerveerd smaakte een ieder opperbest. Ook het weer liet zich van zijn beste kant zien met zo'n 23 tot 25 graden was het goed toeven.

Om 17.30 uur was iedereen weer in de bus en met veel gelach en zang ging het weer terug naar de "Heeren" waar nog een buffet klaar stond.

Al met al een geslaagde dag waarover nog lang nagepraat zal worden.



## EERSTE "HEEREN OPEN" GROOT SUCCES!

*Van één onzer verslaggevers,*

Zondag 17 september was het dan zover. Na maanden van intensieve voorbereiding kon het eerste boerengolftoernooi met 50 vaste gasten beginnen.

Voor de gelegenheid hadden de "Heeren" een bus gehuurd voor het vervoer van en naar, jawel Goudswaard. Bij golfterrein Ambt werden de gasten ontvangen door Bas en Joke.

Na de koffie met koek en het maken van een groeppenindeling kon het golfen beginnen. Er werden mooie slagen gemaakt en Martin slaagde er zelfs in om over de dijk in het andere weiland te eindigen.

Bij hole 6 en 10 kon er even worden gepauzeerd en onder het genot van een hapje en een drankje worden nagelachen, want hilarisch was het!

Met speciaal vervoer (een heuse kiewagen) werden de gasten weer terugvervoerd van het golfterrein naar het poldercafé voor de broodnodige evaluatie. Aansluitend was er weer de bus naar de "Heeren" waar nog een buffetje stond te wachten.

Er is op het verwarmde terras nog heel wat afgelachen en na de uitreiking van de prijzer zat het er weer op. Volgend jaar organiseren de "Heeren" zeker het tweede "Heeren open". Houd dus de aankondiging in het restaurant in de gaten!



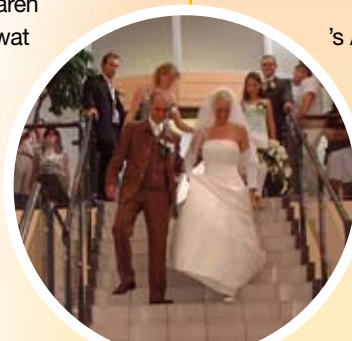
## ANNEMARIE EN THOMAS OP 30 JUNI GETROUWD!

Zoals u wellicht heeft gelezen in de vorige editie van Heerenpraet: Annemarie en Thomas zijn op 30 juni j.l. getrouwd. Natuurlijk mocht dit niet ongemerkt voorbij gaan. Dus waren een aantal personeelsleden en wat vaste gasten overdag getuige van het feestelijke gebeuren.

Onze brandweer hielden André, Herbert en John hadden voor de gelegenheid een drietal brandblussers voorzien

van "Heeren placemats" en gevuld met confetti. Deze werden vakkundig leeggespoeten door Renske en Martine.

's Avonds was er nog een gezellig feest in Westmaas waar helaas niet iedereen naar toe kon, omdat de zaken gewoon doorgaan. Daarom (nogmaals) hulde voor Linda en alle parttimers die de vrijdagavond subliem hebben opgevangen.







## HERENIGING VAN DE "HEEREN" (12)

De 10 dagen New York hebben ons afgemat en als we in Mexico City aankomen krabben wij ons nog ééns achter de oren. We zijn ook niet de jongste meer en dit belooft ook weer

een zwaar tripje te worden.

Op onze planning staan wat bezoekjes aan o.a. Teotihuacán en Taxco en als laatste Playa del Carmen waar we een paar dagen op het strand gaan uitrusten.

ligt de Plaza de la Luna. De gebouwen om dit plein vormen een perfect symmetrisch vierkant, wat duidelijk wordt door de akoestiek: als je in het midden van het plein in je handen klappt, hoor je het geluid nog lang na-echoën. Door deze volmaakte akoestiek konden de priesters, die dit plein gebruikten voor offers, zonder stemverheffing door alle omstanders gehoord worden.

Uiteraard moet dit even worden uitgeprobeerd door de Directeur van de suikerfabriek. Tussen honderden verbaasde toeristen geeft hij een demonstratie alsof hij zijn medewerkers van vroeger toespreekt.

Taxco is een pittoresk oud zilverstadje, dat werd gesticht door de Spaanse conquistadores, die op zoek waren naar tin. Er is nooit veel tin gedolven, maar zilver des te meer. In 1743 stuitte Don José de la Borda bij toeval op een grote zilverader en ver-

diende zo een fortuin.

Als dank liet hij de schitterende Santa Prisca kerk bouwen.

Het interieur van de kerk bestaat uit houtsnijwerk dat is belegd met bladgoud. Een van de mooiste kerken die we tot nu toe hebben gezien!

Na wat souvenirs te hebben gekocht, vinden we het welletjes.

We willen een paar dagen lekker luieren. Playa del Carmen is

dan ook de uitgelezen plek voor ons.

Als we na (weer) een lange reis aankomen (Mexico is vele malen groter dan Nederland) laten we onze vermoeide lichamen dan ook graag in een ligstoel zakken. Met een cocktail in de hand onder een palmboom wanen wij ons als snel in een paradijs.

Na een weekje luieren gaan we naar ons volgende reisdoel: Cuba het land van sigaren en dus uitermate geschikt voor de Handelsreiziger en de Directeur die beide wel van een goede sigaar houden.

Wordt vervolgd

Vanaf het vliegveld worden we vervoerd met één van de vele duizenden kevers die hier als taxi worden gebruikt. De chauffeur loodst ons handig door het zeer drukke verkeer van Mexico City. Het is een aardig persoon en wij vragen hem dan ook om ons de komende dagen te begeleiden.

Bij het hotel aangekomen besluiten we eerst wat te gaan lunchen. Gelukkig zijn we ondertussen heel wat gewend dus de pittige gerechten die we krijgen voorgeschoteld gaan er wel in.

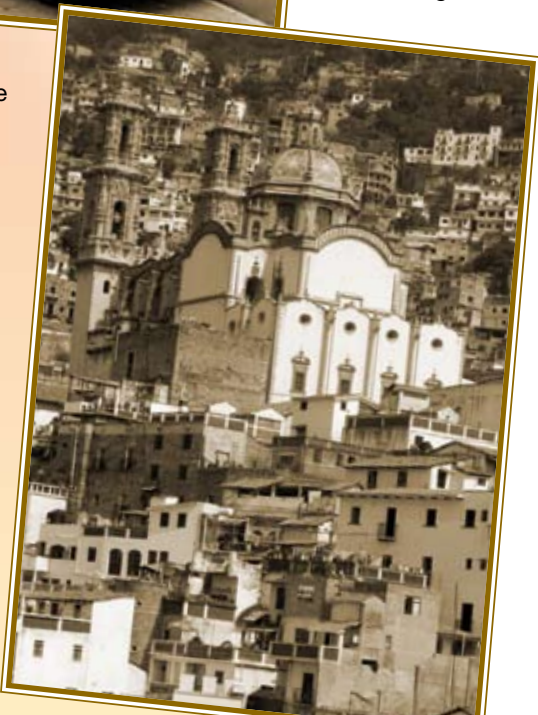
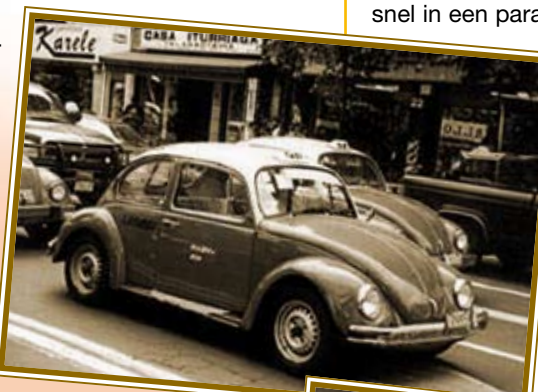
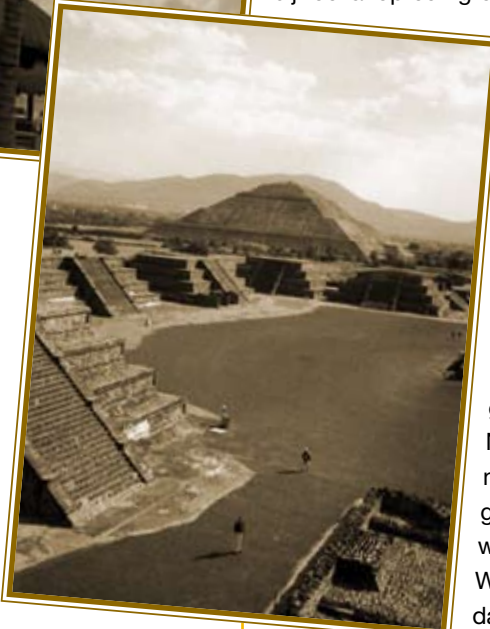
De tequila echter, die we krijgen aangeboden samen met een schijfje citroen en zout kan ons niet bekoren. Misschien moeten we eens wat Mexicanen

meenemen naar Schiedam en ze daar onze jenever laten proeven.

De volgende dag gaan we in alle vroegte op weg naar Teotihuacán.

Bij het naderen van deze pre-Columbiaanse ruïnestad doemden de indrukwekkende Piramides van de Zon en de Maan al voor ons op.

Teotihuacán was eens de hoofdstad van de grote Teotihuacán cultuur. De stad telde op haar hoogtepunt in de zesde eeuw na Christus zo'n 200.000 inwoners. De Pirámide del Sol was rond 100 na Christus voltooid en is met zijn imposante 70 meter hoogte de op twee na hoogste piramide ter wereld. De 'talud-tablero' bouwstijl van de piramide komt precies overeen met de vorm van de achterliggende berg. De Pirámide de la Luna is iets kleiner. Vóór deze piramide



## MARIETTE GASTVROUW

	Wat vergeet je nooit	Eerste podiumplaats met wielrennen
	Favoriete drankje	Baileys
	Favoriete gerecht	Zuurkoolstampot met rookworst en appelmoes
	Favoriete boek	Boeken van Nicci French
	Favoriete film	The Green Mile
	Favoriete muziek	R&B, Soul
	Stopwoordje	Weet je wel
	Vakantiebestemming	Griekenland
	Wat zou je ooit willen doen	Motorrijbewijs halen
	Hoogtepunt	Reis naar Disney voor mijn verjaardag
	Lijfspreuk	Toeval bestaat niet
	Beste eigenschap	Sociaal

## De Nieuwe Dinerkaart

### SOEPEN

Mosterdsoep met courgette en spek  
Tomatensoep met kaas en room.  
Bisque met room.

### VOORGERECHTEN

#### Carpaccio volgens de "Heeren"

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

#### "Spaanse Salade"

Salade van pasta met gemarineerde gamba's en pikante inktvis.

#### "Herfstsalade"

Salade met gerookte eendenborst, sinaasappelpartjes en bessendressing.

#### "Zalm in het Torentje?"

Gerookte zalm met Noorse garnalen, appel en crème fraiche op een bedje van frisee sla.

#### "Frans Varken"

Rilette van varkensvlees, geserveerd met ui, kappertjes en brood.

#### "Rauw op je bord vallen"

Salade van rauwe witlof met noten, geitenkaas en appeldressing.

#### Frans en Giancarlo in India

Naanbrood met Boursin, Italiaanse rauwe ham en salade.

### TUSSENGERECHTEN

#### Spaanse Quiche

Hartige quiche met chorizo.

#### "Blauwe Paddo's"

Paddenstoelen gevuld met blauwe kaas en gefrituurde mihoen.

### VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

#### "Tortilla Malagèna"

Eierpannenkoek met olijven, knoflook, paprika, ui en Spaanse kruiden.

#### Mousaka

Griekse aubergineschotel geserveerd met kaas gegratineerd stokbrood.

#### "Stuffed Pepper"

Gevulde paprika met rijst groenten en roomsaus.

### HOOFDGERECHTEN VLEES

#### "Bœuf Heeren"

Runder stoofpot met groenten en aardappel.

#### Mak als een Lammetje?

Lamschenkel op ratatouille van groenten met grove tomatensaus.

#### "Italiaans, Portugees Onderonsje".

Gegrilde tournedos met Gorgonzola en rode portsaus.

#### "Zo uit het Bos"

Hertenbiefstuk met paddenstoelenjus.

#### Sal Tim Bocca.

Kalfsvlees met salieham en roomsaus.

#### "Piep Jong"

Gebraden piepkuiken op gebakken zuurkool.

#### 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.

### HOOFDGERECHTEN VIS

#### "Biefstuk van de Zee"

Gegrilde tonijnsteak met wasabi mayonaise, kropsla en sesamzaad.

#### Who is afraid of Black, Yellow and Pink?

Zalm op zwarte pasta met gele kruidenbottersaus.

#### Kabeljauw uit de Lofoten.

Op Noorse wijze geserveerde kabeljauw met kaas, mosterd, kriel en worteltjes.

#### "Moeders Mooiste"

Zeeewolf met een kruidenkorst geserveerd op gebakken taugé.





# DIT ZIJN DE "HEEREN" EN DIT ZIJN HUN GASTEN

## TELKENS WEER DE "HEEREN"

Na telkens het stukje van een andere gast gelezen te hebben, is het nu onze beurt. Met ons bedoel ik het duo Richard en Richard (jawel, dit is echt), twee import Hoeksche Waarders.

Drie jaar geleden zijn we in Heinenoord komen wonen, een steenworp verwijderd van Oud Beijerland, waar je al snel naar toegaat voor een boodschap. Tijdens een van onze eerste missies kwamen we langs een leuk terras. Hier eenmaal gezeten, bleek het een heerlijk terras te zijn en de bediening was ook al zo leuk. Ook in de serre bleek het heerlijk vertoeven, zeker na de verbouwing ervan.

Het boodschappen doen en het winkelen werd al snel standaard uitgebreid met "eerst even een bakkie bij de "Heeren"".

Ook familie en vrienden die op visite kwamen moesten eraan geloven. Zo'n beetje iedereen is wel eens meegegaan om bij de "Heeren" een hapje te eten. Sommige mensen zullen wel denken waarom? Simpel: de sfeer, het vriendelijke personeel, het eten (aanrader is de Heerenburger) en de prima ligging middenop de dijk. Op een mooie zonnige dag is het net een beetje vakantie vlak bij huis. En vergeet vooral niet, het is de beste locatie om heerlijk mensen te kijken, zowel vanaf het terras als vanuit de serre. Ja, dat kunnen we nog best lang volhouden hier.

Zover ons stukje, nu lekker weer een bakkie.....bij de "Heeren"(hihi).

Groeten van Richard en Richard de "Heeren van Heinenoord".



## THUIS BIJ DE "HEEREN"



Sinds vrijdag 13 januari 2006 wonen wij in het centrum van Oud-Beijerland aan de haven. Na zo'n 40 jaar in Strijen te hebben gewoond best een grote verandering, maar we voelen ons er vanaf dag één direct thuis.

De havenwoningen zijn prachtige huizen geworden en ook de kade is mooi gerenoveerd. De andere bewoners zijn net zo gelukkig met hun huis en de onderlinge verstandhouding is geweldig.

Als echte Hoeksche Waarders kenden we vanzelfsprekend Oud-Beijerland goed. De H.B.S., basketball, 4 jaar op een accountantskantoor en ook al 15 jaar een vestiging van ons bedrijf in Oud-Beijerland.

Ook de "Heeren" wordt altijd even bezocht als we tijd hebben. Trek is er nooit een probleem, want lekker eten is er in alle soorten, maten en smaken. Alleen even een drankje of koffie dan wel thee mag ook van de "Heeren" en van de uiterst vriendelijke en gemoedelijke medewerkers. Zo zijn Patrick en Martine haast vrienden geworden.

Nu we in Oud-Beijerland op twee minuten afstand van de "Heeren" wonen, landen we er minstens een aantal keer per week en soms wel twee keer per dag. Het is er altijd gezellig en de schitterende nieuwe serre (ofwel "Eetalage") is bij wat minder weer een prima alternatief voor het eveneens unieke en zonnige terras.

En wat is er leuker om, als je bezoek hebt (zowel privé als zakelijk), een stukje Oud-Beijerland rond te wandelen en in een relaxte sfeer een tussenstop te maken bij de "Heeren"?

Wij hopen dan ook nog heel lang van Oud-Beijerland en de "Heeren" te mogen genieten.

Truus, Martin en Rob van der Vinden

## TWEE VASTE GASTEN

Voor ons (Peet en Thea) begint de zaterdag vaak met een trip naar Oud-Beijerland. Zelf komen wij uit Spijkenisse, dus met de pont zitten wij zo aan de overkant. Onze eerste rit is dan meestal naar Tuinwereld om plantjes te kopen, of gewoon om leuke ideeetjes op te doen voor in de tuin. Na rustig gezworven te hebben tussen al dat groen, gaan we naar het dorp. De gezellige winkels en ook de vriendelijke mensen geven je altijd een warm gevoel. Als wij dan de helft van de winkels gehad hebben is het tijd om even stoom af te blazen bij de "Heeren". Onder het genot van een kopje thee (voor Thea) en 1/2 liter bier (voor Peet), zitten wij daar dan heerlijk te rusten of een praatje te maken met wat bekenden, of even bij te praten met de bediening. Als wij dan weer bijgetankt hebben gaan wij weer verder. Want, zoals gezegd, Oud-Beijerland heeft veel winkels, dus voor iedereen is er wel wat. Na al dat zwerven komen wij dan weer bij ons eind-

punt, en dat is dus bij de "Heeren". Gaan we weer rustig zitten, drankje en allebei een heerlijk hapje. Echt genieten "heerlijk"! Ja, wij zouden mensen willen adviseren, als je

wat gaat drinken, lunchen of dineren, stap dan gerust eens binnen bij de "Heeren".

Peet en Thea.



### 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