



NU OOK MET ENGELSTALIGE VERSIE

# Culinaire Dinertocht per boot

Voor de tweede keer in Den Haag. Op vrijdag 13 juni vanaf 16:00 uur (18 boten) en op zaterdag 14 juni vanaf 12:00 uur (30 boten) worden de Haagsche wateren druk bevaren. En... bij overweldigende belangstelling wordt misschien ook de zondag opengesteld (Vaderdag).

Vorig jaar was het een groot succes met 650 deelnemers. Het evenement maakt inmiddels onderdeel uit van de Haagse Evenementenkalender. Het streven is om dit jaar 1.100 deelnemers over twee dagen te vervoeren. Het is een onverwacht leuke manier om de deelnemers kennis te laten maken met het culinaire aanbod van de restaurateurs/koks en de gasten te vertellen over de historie van de mooie stad.

De Culinaire Dinertocht over de Haagse grachten voert deelnemers gedurende 1,5 uur langs de mooiste plekjes van Den Haag. Aan boord is een gids die de deelnemers tekst en uitleg verschaft over de bezienswaardigheden. De leerlingen van het ROC Mondriaan die worden ingezet, werken op deze wijze aan hun praktijkervaring. Start en finish is op de Bierkade. Het vervoer over het water wordt verzorgd door De Ooievaart. Directeur Peter Duivesteijn kijkt nu al weer uit naar één van de gezelligste weekenden van het jaar.

## Gemeente helpt

De gemeente Den Haag en Den Haag Marketing ondersteunen het evenement. Immers, culinaire evenementen zijn goed voor de uitstraling van de stad. Dit jaar doen mee: Restaurant Niven, Hilton Hotels (Restaurant Pearl), Villa la Ruche, Restaurant Basaal en Paul van Waarden. Bas Oonk van Restaurant Basaal: "Dit is een uitgelezen kans om nieuwe gasten van onze gerechten uit de Europese keuken te laten proeven met uitzicht op ons restaurant, gelegen aan één van de mooiste grachten van Den Haag". In de zomer beschikt Restaurant Basaal over een prachtig terras. Organisator Rogier Bakker: "Veel organisaties nodigen hun relaties uit voor de Culinaire Dinertocht of maken er een uitje van voor het eigen personeel. En dat alles in een gezellige sfeer en onder het genot van eerste klas wijnen."

## Expat variant

Het weekend is ook de climax van het WK Hockey. Vele buitenlandse gasten zullen Den Haag bezoeken. Dit betekent dus een mooi (internationaal) uithangbord voor de stad Den Haag en een prachtig extra evenement gedurende deze weken. De vrijdag wordt een speciale Engelstalige versie voor die buitenlandse gasten (Culinary Dining Tour) en overige expats uit Den Haag en omstreken. Het kan dienen als een mooie culinaire- en historische afsluiting voor de buitenlandse gasten van twee goede weken Den Haag. De komende periode zullen de expats worden voorzien van Engelstalige informatie over het evenement.



De vijf restaurateurs die komende editie hun mooiste gangen gaan serveren. Bas Oonk (Restaurant Basaal), Edwin van den Heijkant (Hilton Hotels), Marko Karelse (Villa La Ruche), Paul van Waarden en Niven Kunz (Restaurant Niven)



Het eigentijdse Restaurant Basaal



Meer info:

[www.culinairedinertocht.nl](http://www.culinairedinertocht.nl)