

Culinair genieten, varend over de Haagse grachten!

Op 15 en 16 juni 2013 wordt voor de eerste keer in Den Haag de Culinaire Dinertocht georganiseerd. Met deze unieke tocht over de Haagse grachten realiseert organisator Rogier Bakker één van zijn wensen. Medio 2012 is het concept door Bakker neergezet: "Den Haag heeft bijzondere waterpartijen en uitstekende restaurateurs, een mooi aanbod wat ik heb gecombineerd tot de Culinaire Dinertocht".



Den Haag, een historische stad met Koninklijke tinten, zijn ambities, het multiculturele, de internationale setting, zijn gezelligheid, levendigheid en het statige heeft er een prachtig jaarlijks terugkerend evenement bij. De Culinaire Dinertocht laat mensen kennismaken met zowel het culinaire aanbod van Den Haag als met bijzondere wetenswaardigheden over de Hofstad. De Culinaire Dinertocht maakt gebruik van de boten - mét gids - van "De Ooievaart" en de hostessen van het ROC Mondriaan zorgen voor de algehele gastvrijheidsbeleving. "City marketing in het klein" aldus Bakker.

Den Haag meer culinair

Uitgangspunt is dat de Culinaire Dinertocht een jaarlijks terugkerend evenement gaat worden met een vaste plek op de Haagse Evenementenkalender. Bakker is blij met het enthousiasme van de chefs-koks. Nog belangrijker zijn de vele positieve reacties en het aantal inschrijvingen tot nu toe. "Absoluut een sterke stimulans om er een kwalitatief goed evenement van te maken", zeg Bakker. Ook het bedrijfsleven is inmiddels aangehaakt en gebruikt het evenement vooral als relatie-evenement of een incentive voor eigen medewerkers. "Zo viert het bedrijf Engineers-Inside haar lustrum en dat heeft hen doen

besluiten om met haar team en relaties aan boord te stappen. "Een prachtig evenement dat het bijzondere van Den Haag toont, het lokale culinaire vakmanschap doet beleven en samen dan ook de ideale gelegenheid voor ons om stil te staan bij ons jubileum in succesvol ondernemerschap", aldus Nathan Bliemert, Directeur bij Engineers-Inside."

Een extra dag

Inmiddels is afgelopen week besloten om – gezien de overweldigende belangstelling – ook de zondag open te stellen. Op zondag 15 juni is het "Vaderdag", waardoor het evenement kan dienen als een leuke verrassing voor vaders. Het hele weekend kan er dus genoten worden van de culinaire hoogstandjes van de restaurateurs en chef-koks.

Programma

Er wordt op beide dagen een lunchtocht georganiseerd van 12:00 tot 15:00 uur (vier gangen) en een dinertocht van 17:00 tot 21:30 uur (vijf gangen). Het culinaire aanbod wordt verzorgd door Paul Fagel (Arsenaal restaurants, maar dan kokend in Paviljoen Doen van ROC Mondriaan), Patrick Kelder (Crème Crue), Edwin van den Heijkant (Pearl, Hilton Hotels), Marcel van der Klein (Calla's) en Paul van Waarden (De Keuken van Waarden - Azië), allemaal verbonden aan de Haagse regio. De gangen staan vermeld op de website. Op de Bierkade zal verder een ontmoetingsplaats voor de gasten worden gecreëerd, waar men kan genieten van de mooie gracht en reeds in de stemming kan komen met een gevarieerd aanbod van wijnen.

Culinaire ontdekkingsreis

Chef-kok Patrick Kelder van Crème Crue spreekt over een "fantastische en originele manier om de restaurants nog beter op de kaart te zetten in de Haagse regio. Een dergelijk evenement verdient mooi weer en het zal zeker een mooie culinaire ontdekkingsreis gaan worden."

Bakker verwacht een uitverkocht evenement. "Dit jaar en komend jaar zullen de deelnemers nog een 100 meter moeten kluunen als gevolg van de werkzaamheden achter De Paleistuinten". In 2015 zal de schoonheid van de grachten nog beter tot uiting komen wanneer de werkzaamheden daar zijn afgerond. Er kunnen dan nog meer gasten deelnemen. "Misschien een mooi moment om dat jaar iets extra's toe te voegen ter promotie van het evenement en de stad, zegt Bakker". De ideeën zitten al in het hoofd en de eerste schetsen staan al op papier . . .

Het lunchmenu kost 42,50 euro, de prijs voor het diner bedraagt 50,00 euro. Lees meer op: www.culinairedinertocht.nl of volg de voorbereidingen via Facebook. Via de site kunnen de reserveringen worden gedaan.

