

# Etenstijd

# WOW!

JEANNETTE HARDAM

Onbeperkt eten voor een vaste prijs. Er zijn al heel veel mensen die zich dit genoeg bij Etenstijd in Tilburg prima lieten smaken. Etenstijd loopt als een trein. De formule is hier zozegd goed beproefd. Waardoor? Omdat hij zoveel meer behelst dan je simpelweg volstouwen voor een vast bedrag. Etenstijd heeft een immens WOW-gehalte. Of het nu gaat om het enorme aantal gerechten waaraan je je tegoed kunt doen, de opmerkelijke spijzen die je kunt proeven, de grandeur van het restaurant of de 'je reinste kinderdroom' Kindertijd, die huist in het souterrain van dit gigantische landhuis.

400 gerechten! Dat is nog eens een lopend buffet. Of eigenlijk: WOW! En niet alleen de omvang van keuzemogelijkheden doen je versteld staan. Want behalve dat de ons 'meer of iets minder' bekende vis-, vlees en groentegerechten klaar staan om opgeschept te worden, doet dan weer een zebra-iefstukje en dan weer pythonhapje of een stukje lamavlees mee met het banket. Binnenkort kun je je bij dit geweldige restaurant zelfs met gefrituurde sprinkhanen aan een knapperig culinair uitstapje wagen.

## LUNCHEN EN VERGADEREN

Behalve het all-inclusive Front Cook restaurant (koken in het zicht van de gast) rust Etenstijd op nog twee andere peilers: Lunchroom de Serre, waar je van maandag tot zaterdag van 10.00 tot 16.00 uur (à la carte) kunt lunchen of kunt aanschuiven voor een kop koffie of High Tea. En vergaderen bij Etenstijd: vergaderen in combinatie met buffet-, of lunchmogelijkheden. Even terug naar de WOW-factoren van Etenstijd want die maken, zoals eigenaar Jan Meurs het verwoord, "dat de mensen etenstijd niet zien als een zeven maar als een dikke acht of negen". Hier komen ze: gratis parkeren, parkeerplaatsen voor zwangere vrouwen, snoepjes bij de ingang (bij vertrek zoveel meenemen als je wilt), professionele begeleiding bij Kindertijd waar met playstations en msn-computers ook rekening is gehouden met oudere kinderen, man-toilet met uitzicht op de biertank en.... veel, veel meer.

## KWALITEITSPRODUCTEN VAN VAN OLPHEN VIANDE SELECT

Tot slot de laatste en meteen meest belangrijke WOW-factor: de kwaliteit

van het eten. Want dit is toch uiteindelijk wat een restaurant maakt of kraakt. "Daarom werken we samen met Van Olphen Viande Select", aldus chef-kok Joris Dickmans. "Samenwerken met Van Olphen betekent samen denken, en samen producten ontwikkelen. "Ik zit hier zo'n drie keer per maand", haakt Karel van Broekhoven van Van Olphen in. "Wij leveren vanaf dag 1 vlees, wild en gevogelte aan Etenstijd. Van de 400 gerechten wisselen er 40 per maand. Samen met de chef-kok denken we hierover mee. Zo ontwikkelden wij de 'Coq au vin' speciaal voor Etenstijd. In plaats van het gerecht met de traditionele hele kip te bereiden, doen wij dit met drumsticks. Het idee hierachter is dat de gast het gerecht per 1-persoons portie kan opscheppen. En deze portionering passen we toe bij veel meer



Jan Meurs, Karel van Broekhoven en chef-kok Joris Dickmans. (FOTOGRAFIE: MARC NEUFÉGLISE)

## 'Samenwerken met Van Olphen betekent samen denken en samen producten ontwikkelen...'



gerechten zodat de gasten zoveel mogelijk verschillende hapjes kunnen proeven". "Één keer per jaar organiseren we bij Van Olphen proeverijen voor onze grotere klanten", besluit Karel. "Zodat hun personeel ideeën op kan doen over gerechten voor het komende jaar".

Etenstijd  
Prof. Van Buchemlaan 4  
5022 KB Tilburg  
Tel. 013-5372650  
info@etenstijd.nl  
www.etenstijd.nl

Van Olphen Viande Select  
Europalaan 20  
5121 DJ Rijen  
Tel. 0161-226032  
info@olphen.nl  
www.olphen.nl