



Taveerne-fans.

Hierbij stuur ik jullie onze eerste nieuwsbrief. Waarom krijg ik deze nieuwsbrief ongevraagd toegezonden, zullen velen zich afvragen. Enkele jaren geleden zijn we gestart met het uitdelen van foldertjes bij de rekening, waarin je kon aangeven onze nieuwsbrief te willen ontvangen. Dit is door vele van jullie ingevuld. Je naam staat nu in het adressenbestand van Restaurant De Taveerne. Vind je het leuk om regelmatig nieuws te ontvangen van Texel en van ons Restaurant via deze nieuwsbrief, dan hoef je verder niets te doen. Wil je geen nieuwsbrief meer ontvangen, druk dan op de Button afmelden.

Wat voor nieuws kun je verwachten in onze nieuwsbrieven? Alle nieuwtjes, weetjes, hele- en halve waarheden die we horen via het "Informeel circuit" aan de bar, in de supermarkt, kapsalon, maandagmorgen markt en alle andere "betrouwbare"kanalen, zullen door jonge Dirk aan de Nieuwsbrief worden toevertrouwd. Jonge Dirk is niet voor niets in het barwerk opgevoed door onze vroegere "Jongste Bediende" de 80 jarige Jaring Mol. Daar leerde hij al dat horen, zien en zwijgen een groot goed is. Dirk zal de nieuwtjes dus met veel zorg en discretie behandelen en ze altijd op "waarheid"!!! controleren.



Keuken

Na de start van het jaar 2010 is de keukenexploitatie in handen gekomen, van onze nieuwe chef-kok Valentijn Hillen. Samen met Barry Kwaaitaal, vormen zij het bruisende hart van de Taveerne Keuken!!! Vorig jaar was Valentijn al (sinds augustus) werkzaam in onze keuken als sous-chef. Na het vertrek van "Eric de Duitser" besloot hij samen met de twee eigenaren Dirk en Barry de exploitatie van de keuken op zich te nemen en nieuw leven in te blazen. Barry Kwaaitaal was als invalkracht al vaker betrokken bij de exploitatie van de keuken. Hij besloot op verzoek van Valentijn, te assisteren bij het opzetten van een nieuwe formule voor ons bedrijf. Barry heeft zich voor minimaal één jaar verbonden aan deze afspraak.

Vooralspecialist in het creëren van overheerlijke nagerechten is hij een "Meester". Na een jaar zal hij bekijken of het hem bevalt op Texel en of hij zich verder zal binden aan ons bedrijf, dat wachten we maar af. Door goede voorbereidingen en grote inzet van beide koks, bleek al snel dat ze de juiste formule en stijl gevonden hadden. Veel vaste gasten vonden de oude kwaliteit en sfeer weer terug die De Taveerne hadden groot gemaakt. Het bedrijf bloeit als nooit tevoren en kan rekenen op veel herhalingsbezoekers. Door de vele complimenten die we krijgen, kunnen we vaststellen dat we op de goede weg zijn. Onze menukaart verandert wekelijks en bevat alleen maar dagverse producten. Valentijn doet geen concessies aan zijn kwaliteit en verkoopt liever Nee! dan dat hij gaat sjoemelen met diepvries producten. Met de extra steun van Haye in de bediening en Daniël in de keuken, ook al oudgedienden van De Taveerne, zien we de toekomst rooskleurig tegemoet.



Vaste gasten voordeel

Als lezer van onze nieuwsbrief krijgt u de veranderingen in onze zaak of keuken uit de eerste hand. Ook kunt u profiteren van onze aanbiedingen, overigens alleen geldig voor onze vaste bezoekers en lezers van onze nieuwsbrief. Valentijn en Barry verzorgen regelmatig de rubriek; Uit eten met de Chefs bij U thuis! Zij geven u suggesties of een recept, zodat u uw huisgenoten eens kan verrassen met een speciaal menu of gerecht.

Kom ervaren en overtuig jezelf

Kom een avondje langs om te dineren bij ons en geniet van onze gezellige sfeer en goede verrassende keuken .

Vriendelijke groeten,
Dirk en Dirk