



Roparunteam NNN organiseert op maandag 12 juni 2017

****DE STERREN VAN DE HEMEL****

Een “walking-dinner” waarbij iedere chef-kok hun “signature dishes” presenteert om u te verrassen en u kennis te laten maken met hún keuken.

Na een glaasje bubbels bij binnenkomst gaan deze sterren voor u koken:

- Eddy Eddai (restaurant de Hemel in Bergen op Zoom)
- Pieter Bosters (Michelin sterren restaurant Mijn Keuken in Wouw)
- René Vermeulen (restaurant het Spuihuis in Bergen op Zoom)
- Rob Leenaerts (Michelin BIB Gourmand restaurant Jagersrust in Ossendrecht)

De muzikale omlijsting wordt belangeloos verzorgd door LUIZTER. Zij laten u horen wat Roparun is, wie wij én de chefs zijn. De avond wordt verder aan elkaar gepraat door Bas van Oevelen.

In een ontspannen sfeer genieten van overheerlijke gerechten en daarmee een bijdrage leveren aan de Roparun, dat is een smakelijke combinatie!

Wanneer: maandagavond 12 juni 2017.
Waar: Restaurant de Hemel, Moeregrebstraat 35, 4611 TC Bergen op Zoom.
Tijd: inloop vanaf 18:30 uur, start diner 19:00 uur.
Kosten: €100,00 p.p. all-in.

Er zijn maximaal 150 plaatsen beschikbaar voor deze avond dus reserveer snel want vol=vol!
Toegangskarten zijn verkrijgbaar bij de deelnemende restaurants en via info@teamnnn.nl

DE HEMEL restaurant

Restaurant JAGERSRUST
lunch & diner



Restaurant tSpuihuis

RESTAURANT DE HEMEL MOEREGREBSTRAAT 35
RESTAURANT JAGERSRUST PUTSEWEG 21
RESTAURANT MIJN KEUKEN MARKT 1
RESTAURANT HET SPUIUIS SPUI 1

4611 TC BERGEN OP ZOOM TEL: 0164 - 210 108
4641 RS OSSENDRECHT TEL: 0164 - 672 481
4724 BK WOUW TEL: 0165 - 302 208
4611 GX BERGEN OP ZOOM TEL: 0164 - 233 196

• MIJN KEUKEN •

• tSpuihuis



Een avontuur voor het leven

Stichting Team NNN
www.teamnnn.nl

Pastoor Jutenlaan 54

4624 GT Bergen op Zoom
info@teamnnn.nl



Toen ik hoorde over de plannen om een “sterren”-diner te organiseren ten behoeve van de Roparun twijfelde ik geen moment en stelde ik de Hemel daar graag voor beschikbaar. Ik was al sponsor van team NNN maar samen met mijn collega’s wil ook ik persoonlijk een prestatie leveren om het leven van mensen met kanker te veraangenamen.

EDDY EDDAI
RESTAURANT DE HEMEL BERGEN OP ZOOM

Met een restaurant gevestigd in Ossendrecht – een plaats nauw verweven met de Roparun- was het niet moeilijk om ons over te halen mee te doen aan dit prachtige initiatief. Het doel van de Roparun wat wordt bereikt met een estafetteloop van ruim 500 kilometer willen wij van harte steunen met een estafette van gerechtjes, samen met onze collega’s.



ROB LEENAERTS
RESTAURANT JAGERSRUST OSSENDRECHT



Al jaren zien en voelen we de aanwezigheid van de Roparun: rennen door de straten waarbij iedereen volledig uitgedost de teams aanmoedigt. Een geweldig gekkenhuis! Het is een absolute eer om daar nu actief deel van uit te maken en mensen oprecht gelukkig te maken door voor ze te koken en daarmee het doel van de Roparun te steunen. Een enorme motivatie!

RENÉ VERMEULEN
RESTAURANT HET SPIUHHUIS BERGEN OP ZOOM

Ook ik werk graag mee aan deze avond. Niet voor onze eigen bekendheid maar om team NNN te steunen. Bergenaren houden van lekker eten dus wie kan ze dan beter het goede voorbeeld geven dan deze vier chefs? Door deze avond samen aan de kachel te staan wordt de motivatie om de Roparun een warm hart toe te dragen nóg groter. Wij gaan u laten genieten van een top-avond met maar één doel: onze steun aan de Roparun!

PIETER BOSTERS
RESTAURANT MIJN KEUKEN WOUW



Stichting Team NNN
www.teamnnn.nl

Pastoor Jutenlaan 54

4624 GT Bergen op Zoom
info@teamnnn.nl



En dít gaan onze chef-koks u gedurende deze avond voorschotelen:

*Krab, Vadouwan, Krokante cilinder van Zoete aardappel
(Mijn Keuken)*

*Sashimi van Zeebaars
Miso, Gember, Limoen, Gepofte Rijst en Ingelegde Venkel
(Spuihuis)*

*Soepje van Galiameloen, Bitterbal van Geitenkaas, Krokant van Pata Negra
en Balsamico
(De Hemel)*

*Tartaar van Kalf, Quinoa, Tzatziki, Harissa Mayonaise, Wortel Zoetzuur,
Koriander en Falafel
(Jagersrust)*

*Bereidingen Van Montfort Eend
Parfait van lever, Gerookte filet, Croquette van Rilette, Biet en Framboos
(Spuihuis)*

*Scampibuideltje met Ras El Hanout en saus van Gazpacho
(De Hemel)*

*Mango, Kalamansi, Pandanblad, Griekse Yoghurt en Vanille
(Mijn Keuken)*

*Smeltende Witte Chocolade Kogel met Lemon curd, Gezouten Karamel en
Crème van Limoen
(Jagersrust)*

(Heeft u een allergie? Geef dat dan door bij uw reservering)



Een avontuur voor het leven

Stichting Team NNN
www.teamnnn.nl

Pastoor Jutenlaan 54

4624 GT Bergen op Zoom
info@teamnnn.nl