

Beste gast oftewel geniet er van het gemoedelijke Kempische Bourgondische leven.

Onze verdwaalde Teut was iedere keer weer verbaasd over de nieuwe initiatieven die genomen werden bij de Hofkaemer. Nu deden ze weer mee met de Puur Restaurant Week, wat voor zijn gevoel een "ouderwets" idee was. Een goede prijs voor de boeren, was volgens onze verdwaalde Teut vroeger ook al van groot belang, waarbij je goed zorgde voor je omgeving. Pater van de Elzen was hier al ruim een eeuw geleden mee bezig geweest in het Brabantse en de Boerenleenbank was hierdoor mede ontstaan. Tegenwoordig heet dat "Fairtrade", maar komt eigenlijk op hetzelfde neer. Deze maand bestaat in ieder geval het drie gangen Teuten keuzemenu uit Biologische en Fairtrade producten.



Soms gaat het er wild aan toe in de keuken. Ja, ja, Marnetta en Jos hadden weer hun uiterste best gedaan om onze verdwaalde Teut de meest smakvolle Nederlandse wildspecialiteiten binnen te laten brengen. Wie wil er niet genieten bij het knapperend haardvuur bij de Hofkaemer van zo'n overheerlijk stukje wild in een huiselijke gemoedelijke sfeer samen met een goed glas wijn of bier?



Wist u overigens dat u bij ons ook terecht kunt voor uw streekcatering en de verkoop van streekproducten (ook leuk als cadeau of kerstpakket)?

Geef uw beoordeling van het genieten van streekproducten ook door bij www.dinnersite.nl of www.eet.nu of www.smulweb.nl of www.iens.nl. Bij voorbaat onze dank hiervoor.



P.S. Wilt u deze mailing niet meer ontvangen laat het ons dan even weten via info@streekrestaurant.nl.

Streekrestaurant De Hofkaemer
Uw gastvrouw en gastheer
Marnetta en Geert Braks
Hof 18, 5571 CC Bergeijk
tel. 0497-571396
info@streekrestaurant.nl
www.streekrestaurant.nl
@streekrestauran

