Mmmm.... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.

Brasserie Kloosterhoeve

Op deze koude winteravond ben ik te gast bij het hartverwarmende Brasserie Kloosterhoeve aan de Kloosterweg 2 te Harmelen. Midden in het centrum van het pittoreske dorpje onder de rook van Utrecht is het buitengewoon goed toeven. Het jonge, maar zeer enthousiaste personeel heeft maar één doel: het de gasten zoveel mogelijk naar de zin te maken en op die manier een onuitwisbare indruk achter te laten. Ik kan u melden, dat is in mijn geval behoorlijk gelukt.

TEKST EN FOTO'S: PATRICK HESSE

Bij binnenkomst blijkt de naam het interieur volledig eer aan te doen, de gezellige hoeve heeft mede door het gebruik van veel originele elementen een uitstraling alsof de tijd heeft stilgestaan.
Ik word hartelijk ontvangen door Ernest Lefebvre die mij vanavond zal bijstaan, we gaan zitten aan een van de tafels in de Brasserie. Ernst gaat hartstochtelijk van start: "Deze voormalige 13de eeuws Kloosterboederij is tweeënhalf jaar geleden van eigenaar gewisseld en daarna volledig gerenoveerd met behoud van authentieke kenmerken. Zal ik je eerst even rondleiden?" Prima idee, Ernest, zo kan ik meteen even sfeer proeven onder het honger krijgen.

We beginnen bij de opkamer die volledig in originele staat is gebleven, de inrichting is stijlvol klassiek. Ook passend voor (familie)diners tot 15 gasten. We dalen af naar de wijnkelder die weer in oorspronkelijke staat is gebracht, buitengewoon sfeervol en zeer geschikt voor uiteraard een gezellige wijnproeverij. De volgende ruimte is de bovenkamer waar je met tot zo'n 25 mensen uitstekend kunt dineren of vergaderen. De Hooimijt is een prachtige ruimte en, zoals de naam al doet vermoeden, werd hier vroeger het hooi bewaard. Daar is anno 2009 niets meer van terug te vinden. Deze ruimte heeft prachtige kroonluchters en een vleugel, terwijl de originele vloer is behouden gebleven.
Deze markante zeshoekige ruimte leent zich uitstekend voor bijeenkomsten tot 100 gasten.
Ik verbaas me over al die geweldige ruimtes in de Hoeve, want aan de buitenkant is niet te zien dat het zo groot is. We zijn alweer bij een andere zaal beland, misschien wel de mooiste van het hele monumentale pand: de Ridderzaal, waar je gezien de ruimte een prima feest kan geven voor een man of 70.
De laatste zaal die Ernest me laat zien, is de ook al zo sfeervolle tuinzaal, waar je bij mooi weer ook de schitterende tuin kunt betrekken. Je hebt hier niet alleen de mogelijkheid om er je trouwfeest te geven, De Kloosterhoeve is bovendien een officiële trouwlocatie.
Na al deze indrukken en mooie anekdotes van Ernest heb ik eerlijk gezegd best wel trek gekregen, dus keren terug naar het Brasserie-gedeelte en schenkt mijn bediende een frisse Chardonnay in.

We beginnen met een zalig voorgerecht: bokkenpootje van Serranoham en rundertartaar met marbré van ribstuk, truffel, Lardo di colonnata en een bitterbal van ossenstaart op huisgemaakte huzarensalade. Een prachtige smaakcombinatie, die me uitstekend bevalt.

Na nog wat lekker gekeuveld te hebben met Ernest, moet hij zich excuseren; er komen mensen kijken naar de bruidslocatie.

Het is tijd voor het hoofdgerecht en de chef heeft zich helemaal uitgeleefd op een gerecht dat niet op de kaart staat: zuurkool, fazant en eendenlever en een pasteitje met aardpeer en bloedworst met gerookte boter en schuim van fazant. Dit verrassende gerecht blijkt ook een prima combinatie en is een geweldige smaakbeleving. De chef heeft laten zien waartoe hij in staat is. Dat de koks bij de Kloosterhoeve niet bepaald lui aangelegd zijn, blijkt ook uit de maandelijks wisselde kaart.
Wanneer het tijd is voor de finale, schenkt één van de uiterst vriendelijke en professionele bediendes een zalige dessertwijn in, de Don David 2006 uit Argentinië. Samen met een pallet van heerlijke koude nagerechten, in de vorm van een tartufo van Elstar appel, Hangop met honing, pistache en spekkoek, crème fraise en huisgemaakte caramelijs. Na al dit lekkers wordt het toch weer tijd om naar huis te gaan. Op weg naar de uitgang kom ik Ernest tegen, die met veel flair en bezieling een verliefd stel rondleidt, die na vanavond ongetwijfeld hun keuze op De Kloosterhoeve zullen laten vallen.

De Kloosterhoeve

Kloosterhoeve
Brasserie | Banqueting

Kloosterweg 2
3481 XC Harmelen

T (0348) 444 040
F (0348) 444 235
info@kloosterhoeve.nl
www.kloosterhoeve.nl

ROEKZ
PARTYCENTRUM

"en alles wordt mogelijk"
Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674
ROEKZ.NL

PRWORKS
ADVIESBUREAU VOOR COMMUNICATIE
Onze menukaart...
Nieuwsbrieven, personeelsbladen, brochures, presentaties, persberichten, tekstproducties, webcontent, DTP en pre-press.
Voorproefje? Bel ons en we zitten snel bij u aan tafel...
PRWORKS bv • Rendementsweg 24 • 3641 SL Mijdrecht • T 0297 250530 • E info@prworks.nl
www.prworks.nl

• sieradenworkshops op locatie of bij u thuis
• meiden-/vriendinnenparty's • thema workshops
Van Kraal tot Ketting...
www.vankraaltotketting.nl
Workshop houden?
Mail naar info@vankraaltotketting.nl

40 MILJOEN MENSEN OP DE VLUCHT

IN LANDEN ALS CONGO, SRI LANKA, KENIA, DARFUR IN SOEDAN EN COLOMBIA ZIJN MILJOENEN MENSEN OP DE VLUCHT.
GEEF VANDAAG NOG OP GIRO 999
of doneer online op
www.vluchteling.nl
STICHTING VLUCHTELING
giro 999
DEN HAAG
Directe hulp bij acute nood

Brasserie de Waard

Onbeperkt mosselen
of spareribs
voor maar €15,-
Bel om te reserveren:
0297-288508
Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brasseriedewaard.nl