



*Koninklijke Kring van Officieren  
van de Lokale Politie vzw*

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)



# INFO KRINGDINER “Frank Olyslaegers”

Vrijdag 10 oktober 2014 om 19.00 uur



## Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)

Locatie: DE ROODEN HOED

Oude Koornmarkt 25  
2000 Antwerpen

Grand Café De Rooden Hoed is het oudste horecabedrijf van Antwerpen en heeft een erg rijke geschiedenis. Zelfs Quinten Matsys zou hier ooit gewoond hebben!

Sinds kort werd dit pand volledig gerenoveerd en terug in ere gebracht, zowel langs buiten als langs binnen, met veel respect voor het verleden.





## Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)

### De Rooden Hoed is er weer!

**ANTWERPEN** - Het oudste restaurant van Antwerpen De Rooden Hoed pakt uit met een vernieuwd concept: een Grand Café. De Rooden Hoed, gelegen aan de voet van de kathedraal, was werkelijk een legende voor zijn mossel- en visspecialiteiten en streekgerechten.



Laat je culinair verrassen in De Rooden Hoed.

Nu, 250 jaar later, wordt deze traditie in stijl voortgezet – met een modern tintje uiteraard – door een team van horeca-experts: Cas Goossens, Hans Lachi, Kevin Strubbe, Jan Van den Broeck en Christophe Vandermolen. Bij De Rooden Hoed vind je beslist ook heerlijke biertjes en wijnen, geselecteerd door ken-

ners. Dé trots van de zaak is de marmere zeevruchtenbar waar je kan proeven van al het lekkers uit de zee. Beslist een aanrader voor je volgende etentje uit! (MAAU/foto GRF)  
**Adres: Oude Kooemarkt 25.**  
**Tel: 03 289 09 09.**  
**Info: [www.deroodenhoed.be](http://www.deroodenhoed.be)**

### Broer **TESS GOOSSENS** heropent oudste restaurant Antwerpen

Gisteren opende 'De Rooden Hoed', het oudste restaurant van Antwerpen, opnieuw de deuren. Cas Goossens, de broer van mediafiguur Tess, is de nieuwe zaakvoerder.

Opvallend detail: 'De Rooden Hoed' was vroeger in handen van Tess' ex-man Pascal Van den Beek. Ze vierden er destijds nog hun huwelijksfeest. Cas, die er vroeger als kelner werkte, heeft nu dus het legendarische restaurant overgenomen van zijn voormalige schoonbroer. Foto PN



### DE ROODEN HOED : WEDERGEBOORTE

Na een complete renovatie gaat het oudste restaurant van Antwerpen, aan de voet van de kathedraal, weer open als Grand Café De Rooden Hoed. Initiator, conceptbeheerder en woordvoerder is Kevin Strubbe, welbekend horecaconsulent, auteur en gewezen butler van prins Filip. De zaak wordt uitgeroepen door een team van vijf ervaren experts.

De gevel en het interieur werden opgefrist, maar de oorspronkelijke karakteristieken bleven bewaard. 120 gasten kunnen comfortabel genieten van de fraaie retro sfeer. De nog verder in te richten kelder zal plaats bieden aan 140 personen. Zaakvoerder Cas Goossens: "Onder de prachtige bakstenen gewelven kunnen we bedrijven of families ontvangen en op hun wensen bedienen". De Rooden Hoed is vijf dagen per week open. Er kan doorlopend gegoten en gedronken worden. Met het ongedwongen savouren van zeevruchten en streekgerechten wordt een lange traditie verdergezet. Bij elk gerecht hoort zowel een biertje als een wijnsuggestie. Het huisapertief is een flûte Liemans Cuvée Brut plus Saurmur. Info: [www.deroodenhoed.be](http://www.deroodenhoed.be)





# Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)





## *Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw*

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)



Het diner vindt plaats op de eerste verdieping dat volledig voorbehouden is voor onze leden. Met zicht op de kathedraal.



## Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)



Het aperitief en de digestief wordt in de middeleeuwse kelder aangeboden.



*Koninklijke Kring van Officieren  
van de Lokale Politie vzw*

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)

# HET AANGEBODEN MENU

Als aperitief:

**Saumur overgoten met Liefmans Cuvée Brut**  
of een glaasje sinaasappelsap met kreukeltjes



## Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)

### HET AANGEBODEN MENU

#### Keuze voorgerecht

#### **Gebakken mosselen (18 stuks)** met aioli & een fris slaatje

*Geserveerd met aangepast bier. Vedett Extra Blond 5,2%: niets beter dan een frisse luxepils om dit gerecht te begeleiden. De frisse hopbitterheid van het bier gaat de stevige smaak van de gebakken mosselen mooi in evenwicht houden en door het vette van de aioli uit snijden.*

OF

#### **Carpaccio van Belgisch rund** met grand cru olijfolie, parmasaanse schilfers & crème van balsamico

*Geserveerd met aangepast bier. Saison Dupont 6,5%: Dit bier, met een citrusachtige bitterheid, past perfect bij dit frisse voorgerecht*

OF

#### **Quiche** met markt verse groenten & een sla van tomaten

*Geserveerd met aangepast bier. Liefmans Oud Bruin 5%: Oud Bruin uit Oudenaarde is een zeer fris bier dankzij de gemengde gisting. De frisheid uit zich vooral in een lichte zurigheid, met een fruitige toets en een laag alcoholgehalte. Dit bier past perfect bij tomaat vanwege het zurige karakter en de gelijkenis met zoete balsamico.*

U kan ook kiezen voor een glaasje wijn bij de gerechten:

Wit: Réserve St.Martin Sauvignon Blanc

Rood: Réserve St.Martin Cabernet Sauvignon Rouge

De geheelonthouders kunnen uiteraard frisdrank bestellen. Limoen- en muntwater staat ook altijd op de tafels





## Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)

### HET AANGEBODEN MENU

#### Keuze van hoofdgerecht

**Zalm dugléré** – witte wijnsaus, peterselie, tomaat concassée & aardappelmousseline

*Geserveerd met aangepast bier. Triple d'Anvers 8%: Deze goudblonde tripel is, met zijn ronde smaak en volmondige nasmaak, een bier dat van alle markten thuis is. Het is de ideale begeleider van dit krachtige visgerecht met een rijke saus. Bovendien past het prima bij de aardappelmousseline.*

OF

**Hammetje** – gebakken in de oven, met graantjesmosterdsaus & andijviepuree

*Geserveerd met aangepast bier. Maredsous Blond 6%: Dit elegante en lichte abdijbier met een subtiele bitterheid heeft genoeg volmondigheid om te kunnen combineren met het hammetje. Het pikante van de mosterd wordt daarenboven geblust dankzij het verfrissend karakter van het bier.*

OF

**Risotto** met courgetten, paprika's, tomaten & Maredsous kaas

*Geserveerd met aangepast bier. De Koninck 5,2%: De typische ambere kleur van deze spéciale Belge verraadt al het feit dat er een subtiele karamelsmaak in verweven zit, die mooi aansluit met zowel de paprika's als de tomaten. Verder gaat dit bier ook het gerecht lichter doen overkomen in de mond vanwege zijn aangename hopbitterheid en het koolzuurgehalte.*

U kan ook kiezen voor een glaasje wijn bij de gerechten:

Wit: Réserve St.Martin Sauvignon Blanc

Rood: Réserve St.Martin Cabernet Sauvignon Rouge

De geheelonthouders kunnen uiteraard frisdrank bestellen. Limoen- en muntwater staat ook altijd op de tafels



*Koninklijke Kring van Officieren  
van de Lokale Politie vzw*

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)

## HET AANGEBODEN MENU

### Dessert:

**Trio van chocolade** – chocoladetaartje, moelleux, chocolade-ijs met geconfijte sinaas & vanille-saus

\*\*\*\*\*

**Koffie / thee**

**Digestief**



## *Koninklijke Kring van Officieren van de Lokale Politie vzw*

[www.kringofficieren.be](http://www.kringofficieren.be)

### **PRIJS VOOR DIT "ALL INCLUSIVE MENU" :**

Het diner met aangepaste bieren, wijn of frisdrank wordt aan onze **leden** en hun partner aangeboden voor **50 euro per persoon** !

**Niet-leden** kunnen deelnemen voor **65 euro** per persoon.

***Inschrijven d.m.v. het bijgaand inschrijvingsformulier VOOR 5 oktober 2014***