

Slàinte

HORECA OP DE GOLFBAAN

WIM WAMELINK IN GESPREK MET DAAN RANDOE VAN GOLFCLUB DE HAVERLEIJ

Op één van de laatste zonnige, warmere dagen van de nazomer ben ik te gast bij Golfclub de Haverleij voor een interview over de horeca van deze Burggolf club. Inmiddels zijn we al gewend geraakt aan de herfst met de bijpassende omstandigheden als regen, wind, vallende bladeren maar ook de prachtige kleuren in de natuur en uiteraard een stevig bockbier in het glas. Veel moeilijker is het echter om te wennen aan de zware omstandigheden die we allemaal, door het lastig te bestrijden corona virus, moeten ervaren. Tijdens dit interview is het clubhuis/restaurant nog open en hopelijk kunnen we spoedig weer gaan genieten van de sfeer, het fraaie uitzicht en de culinaire prestaties. Want het is heerlijk vertoeven hier!



Op de foto:
Rechts: Daan Randoe, assistent manager
En links reporter Wim Wamelink

Foto locatie: Terras Restaurant Golfclub De Haverleij

Horecamanager Daan

Ik spreek Daan Randoe, assistent manager bij deze Burggolf. Samen met collega Pascal Boot is hij verantwoordelijk voor het hele horeca reilen en zeilen. Daan is al 3 jaar werkzaam hier. Het horecagevoel zat er altijd in dus heeft Daan zijn opleiding gestart bij de bekende horecaschool De Rooi Pannen in Tilburg. Het vervolg was bij de Hotel Hogeschool van Breda. Zijn praktijkervaring in dit mooie ambacht heeft hij opgedaan in zeer verschillende horeca, van vrijwilliger in een buurthuis naar cafés in Den Bosch tot de hotelketen Novotel waar hij in meerdere Brabantse locaties extra vakkennis opdeed. Zoekende naar een manier waar hij meer van zijn persoonlijke gastheerschap kwijt zou kunnen, solliciteerde hij bij De Haverleij. En dat bevalt zichtbaar goed.

Slot Haverleij

De golfbaan is gelegen op een uniek stukje land tussen Engelen en Bokhoven, iets ten noordwesten van Den Bosch. Het unieke is vooral dat hier een stedenbouwkundig project in de stijl van Castle Air is opgebouwd, als in een heus vestingstadje van weleer met een slot (met 2 toegangspoorten en 4 hoektorens) en 9 woonkastelen, ieder met een eigen look, met ophaalbruggen, torentjes en kantelen. De 18 holes golfbaan, ontworpen door Donald Steel en aangelegd in 2002, ligt dan ook idyllisch met veel waterpartijen met oude dijkjes. Binnenkort is Daan zelf ook kasteelheer want hij verhuist naar hier. Heeft hij altijd zicht op zijn werk....?

Horeca

Met een sfeervol ingericht clubhuis waarbij het restaurant, met veel glazen puien, op de 1e verdieping



WHISKY PROEVEN EN PERSOONLIJKE FAVORIETEN:

Ook Daan ontkomt niet aan het vaste interview item om een 4-tal whisky's te gaan proeven. Hier zijn we in het Bourgondische Brabantse land dus heb ik bedacht om 4 whisky's te kiezen die op ex-wijnvaten zijn gerijpt.

Daan blijkt een volleerd proever en geeft al snel zijn commentaar. Voor hem zijn neergezet: Frysk Hynder uit Nederland, gerijpt op rode wijn vaten, Spey Tenné, single malt met finish op tawny port vaten, Famous Grouse blended whisky van ex-sherry vaten en Edradour single malt gerijpt op ex-Chardonnay casks. Met zijn smaakvoorkeur kwam Daan tot deze volgorde:

- Famous Grouse blended whisky op sherry casks
"heerlijk zacht, zoetje van de sherry"
- Frysk Hynder single malt op red wine
"stevig maar lekker vol"
- Spey Tenné single malt port finish
"fraaie lichte rose kleur/lekker"
- Edradour single malt op Chardonnay vaten
"geur niet fijn, Chardonnay ook niet zijn druif"

Daarna heb ik hem ook nog gevraagd naar zijn persoonlijke voorkeuren:

Favoriete drank:

Witte wijn, bij voorkeur Verdejo en Grüner Veltliner

Favoriete gerecht:

Indiaas (curry)

Favoriete restaurant:

Restaurant Alma in Oisterwijk. Alma uit het Spaans vertaald is ziel, Fine dining met Franse en Spaanse invloed.

staat, is er een fenomenaal uitzicht. Bij lekker weer is er volop plaats op het zuidelijk gelegen terras. Dan zijn er naast het restaurant nog 3 vergaderzalen voor de zakelijke markt en evenementen. De locatie is de grootste kracht van De Haverleij waardoor het, met de gastvrije sfeer en goede keuken, vele gasten trekt. En echt niet alleen golfers! Met een relatief klein maar goed op elkaar ingespeeld team verwennen ze de gasten met drankjes, hapjes en aandacht. Maar ook lunch en diner van de 'a la carte' kaart of de bekende Chefs Special: zijnde een gevarieerd aanbod van 3 vaste voor-, hoofd- en nagerechten. Maar helaas nu nog even niet. Zodra het weer Coronaveilig is gaan ze los.

Daan, bedankt voor je tijd en gastvrijheid.