



Oriëntaals restaurant Juliana:

Oriëntaals dineren: een smakelijke beleving

Oriëntaals restaurant Juliana is dankzij zijn uitstekende keuken en aangename ambiance al jaren een begrip in Utrecht en wijde omgeving. Tel daarbij op de bijzondere gastvrijheid, en je hebt een perfecte locatie waar je heerlijk rustig en smakelijk kunt eten, maar ook een unieke beleving kunt ervaren voor een bedrijfsuitje of privé-diner.

TEKST [HANS HOOFT](#) FOTOGRAFIE [MARCEL KRIJGSMAN](#)

Het Julianapark in Utrecht, sinds vorig jaar een beschermd stadsmonument, is een bekende en geliefde plek waar je even rust kunt vinden in de hectiek van de grote stad. Geen wonder dat er aan de rand van het park in de jaren dertig van de vorige eeuw een theehuis werd gebouwd, dat toepasselijk ook Juliana werd genoemd. In 1969 werd het etablissement een Frans

restaurant, sinds 1995 is er een Oriëntaals restaurant in gevestigd.

Begrip

De huidige eigenaar, de heer S.T. Hu, nam het pand in 2002 over. Hu heeft al vele jaren ervaring in de horeca: hiervoor leidde hij 18 jaar een restaurant in Weesp. Daar kon hij echter niet uitbreiden, en toen de locatie

in Utrecht te koop kwam te staan, greep Hu de gelegenheid met beide handen aan: 'Het Julianapark is een begrip in Utrecht, en het is ook een schitterende locatie.' Hoewel de ingang van het restaurant aan de drukke Amsterdamsestraatweg ligt, kun je gemakkelijk direct voor het pand parkeren op de eigen parkeerplaats, en binnen merk je echt helemaal niets van het verkeer.

Culinaire genoegens

Het smaakvolle interieur is zo ingedeeld dat er plaats is voor een groot aantal gasten, maar omdat er meerdere zalen zijn, lijkt het minder druk – wel zo prettig als je in alle rust wilt genieten van de culinaire genoegens. Bovendien hebben de gasten geen hinder van de mensen die de maaltijden komen afhalen: daarvoor is zelfs een aparte ingang met wachtruimte. De zalen zijn ruim van opzet, en wat vrij uniek is: elke zaal heeft een gedeelte waar de gasten in comfortabele fauteuils voor het eten even een aperitiefje kunnen drinken, of achteraf nog even kunnen nagenieten.

Specialismen

Van oudsher staat het restaurant Juliana bekend om de hoge kwaliteit van de keuken, de warme gastvrijheid en de bijzonder aangename ambiance. Die keuken biedt het gehele oriëntaalse spectrum onder één dak: Japans, Chinees, Thais en Indonesisch. Voor wat betreft de Chinese keuken heeft Juliana specialismen uit verschillende streken: Kanton, Szechuan en Beijing. Voor de populaire teppan yaki heeft Oriëntaals restaurant Juliana meerdere zalen waar de gasten die altijd weer spectaculaire manier van bereiden kunnen beleven. Dat scheidt de mogelijkheid om met een gezelschap toch wat privacy te krijgen, bijvoorbeeld ter gelegenheid van een bedrijfsuitje of gezinsfeest. Maar eigenlijk is het altijd een feestje om bij Juliana te genieten van de even verse als smakelijke en gezonde gerechten. Er is een ruime keus aan speciale arrangementen, maar de gasten kunnen ook à la carte dineren.

Juliana verzorgt ook catering voor bedrijven en particulieren. In principe is de verzorging van maaltijden gericht op het diner, dus 's avonds,

maar op verzoek kan er ook een bedrijfslunch worden verzorgd – wel even van tevoren afspreken.

Workshops

Oriëntaals Restaurant Juliana verzorgt ook workshops teppan yaki en sushi maken, onder leiding van een ervaren kok. Voor wie eens wat anders wil, een echt actief uitje wil hebben, is dit een bijzonder leuke optie, ook voor mensen die 'niet kunnen koken'. Het is echt een avondvullend programma, een avondje uit met activiteit.

In totaal werken er 16 mensen in het restaurant, allen ervaren personen die weten wat de gasten op prijs stellen. Dat dit wordt gewaardeerd, blijkt wel uit het feit dat de bezoekers niet alleen uit Utrecht komen, maar uit de gehele regio en zelfs van daarbuiten. Hu geeft toe dat het moeilijk is om gespecialiseerd personeel te krijgen, met name Chinese koks die de verschillende specialiteiten op de juiste manier kunnen bereiden. Toch is de eigenaar er in geslaagd, voldoende goede koks aan zijn restaurant te binden – al is er altijd wel plaats voor nieuwe medewerkers in de keuken. Want Hu heeft genoeg plannen om nog verder uit te breiden.

Sushi-bar

Een plan dat volgend jaar waarschijnlijk zal worden uitgevoerd, is een uitbreiding van de serre en een upgrade van het terras. Dat biedt nu al een schitterend uitzicht op het Julianapark. De gast zit dus als het ware in het groen, want zich echt in een buiten, ver van de drukte in de stad – maar wel in de stad!

Een ander plan is het creëren van een sushi-bar waar de gasten op een soort tapas-achtige manier, dus met kleine porties, van de vele

verschillende soorten sushi en sashimi kunnen genieten, evenals van kleine oriëntaalse gerechten. De gasten kunnen dan gedurende de avond steeds enkele verschillende hapjes bestellen, die worden vervolgens vers in de keuken klaargemaakt en direct opgediend. Mensen kennen het waarschijnlijk wel van andere restaurants die een vergelijkbaar principe hanteren, maar Juliana biedt naast de Japanse specialiteiten ook gerechten uit andere, oriëntaalse keukens. 'Je moet vooruit blijven kijken, blijven vernieuwen en aanpassen aan de trends die opkomen. Wij spelen daar op onze eigen manier op in, dus met handhaving van de kwaliteit en service.' Hij vervolgt: 'Er is veel bijgekomen als je kijkt naar de oriëntaalse keuken: wokrestaurants, all you can eat restaurants, de klant heeft tegenwoordig meer keuze. Maar kies je ervoor om je vol te laden, en maar afwachten wat je krijgt, of ga je liever voor wat meer klasse, een rustige ambiance, vriendelijke bediening, gegarandeerd vers voedsel dat voor je neus wordt klaargemaakt zoals jij het precies wilt hebben? Die all you can eat restaurants, dat druist lijnrecht in tegen wat wij hier willen bieden. Ik zou zeggen: kom eens ervaren hoe het is om op een veel aangener manier van een diner te genieten.'

Ten slotte raadt Hu nog aan om nu alvast te reserveren voor de populaire Kerstarrangementen: dan biedt het restaurant een speciaal menu, en verzorgt het ook live muziek. ■

www.restaurantjuliana.nl
Amsterdamsestraatweg 464 - 3553 EL Utrecht
Tel.: 030 244 00 32
restaurantjuliana@hotmail.com

