

Restaurant Ruig scoort met steaks en burgers

Een schot in de roos

Marin Kwakkelstein en Jeroen Smeets zijn bekende namen in de Utrechtse horeca. Ruim vier jaar geleden namen zij restaurant Opium aan de Voorstraat over en bouwden deze succesvolle hotspot verder uit. Nieuwste initiatief van beide ondernemers is Ruig, een no-nonsenserestaurant op een bijzondere plek.



Jeroen Smeets (links) en Marin Kwakkelstein (rechts) met bedrijfsleider Jorn Speijer van Ruig; burgers en steaks in de hoofdrol.

Toen Kwakkelstein en Smeets eind vorig jaar hoorden dat het pand van Ruig aan de Croeselaan vrijkwam en een kijkje gingen nemen, hoefden ze niet lang na te denken. 'We zagen direct dat het een locatie is met enorme mogelijkheden. De ligging vlakbij Jaarbeurs, Beatrixtheater en de kantoren in de directe omgeving zorgt voor veel potentiële klanten.'

Eerlijke gerechten

Na een korte verbouwing opende Ruig op 13 januari de deuren. 'Het concept voor dit restaurant zat al langer in ons hoofd,' zegt Kwakkelstein. 'De naam is natuurlijk niet zomaar gekozen. De keuken kenmerkt zich door eerlijke, onopgesmukte gerechten. Geen tierlantijntjes maar een goed – en voor de liefhebber groot – stuk vlees. Steaks en burgers spelen de hoofdrol. Voor bijgerechten hoef je niet afzonderlijk te betalen, zoals je helaas vaak ziet. Gerechten zijn inclusief salade, friet en saus. Wij werken zoveel mogelijk met biologische producten en lokale leveranciers.'

Populaire plek

De uitgebreide bierkaart en een zonnig terras maken het plaatje compleet. 'Al bij de start zat de loop er goed in en die ontwikkeling zet zich door. Je treft hier bezoekers van beurzen en evenementen in de Jaarbeurs, maar ook mensen die voorafgaand aan een voorstelling in het Beatrixtheater een hapje komen eten. Bij medewerkers van de omliggende bedrijven is Ruig een populaire plek voor een lunch of borrel.'

Het restaurant beschikt over een afzonderlijke ruimte waar bijeenkomsten een meer besloten karakter krijgen. 'Hier hangt een beamer zodat een presentatie of andere inhoudelijke invulling mogelijk is. Ook culinair kan er veel. Wat dacht je van een walking dinner tijdens een feest voor ruim 300 mensen van overbuurman Rabobank? We zijn flexibel en doen er alles aan om in te spelen op de wensen van gasten. Ook als die wat minder voor de hand liggend zijn.'

Metamorfoses

De formule van Ruig blijkt een schot in de roos. 'We zijn superblij dat we deze stap hebben gezet. En de rek is er zeker nog niet uit. De komende jaren worden rond het vernieuwde Jaarbeursplein zowel een casino, WTC als een hotel gerealiseerd. Ruig zal zeker van profiteren van deze metamorfose.' Een metamorfose ondergaat ook het andere restaurant van Smeets en Kwakkelstein. 'Opium bestaat in 2016 tien jaar. Een goed moment voor een ingrijpende restyling. Niet alleen het interieur wordt aangepakt, ook culinair zal het nodige veranderen. Hiermee willen we vaste gasten verrassen en een nieuw publiek verleiden om kennis te komen maken met Opium.' ■

Restaurant Ruig

Veemarktplein 43-44 - 3521 BD Utrecht
030-8881111 - www.restaurant-ruig.nl