

PARC BROEKHUIZEN

HISTORISCHE LOCATIE MET ULTRAMODERNE FACILITEITEN

Als er één locatie is die tijdens de coronacrisis niet stil is blijven zitten, dan is het wel Landgoed Parc Broekhuizen. Zo werd Bistro LOF geopend en dook de locatie op in diverse televisieprogramma's. Hoog tijd voor Meeting Magazine om af te reizen naar deze bijzondere plek.

Wie kennismakt met Parc Broekhuizen, wordt overvallen door een en al historie. Het hoofdhuis, waarvan de geschiedenis teruggaat tot de vijftiende eeuw, is geheel in Lodewijk XVI-stijl vormgegeven. De plafonds, de lijsten, de ornamenten en het figuratieve stucwerk op de wanden van het trappenhuis zijn, onder meer op basis van foto's uit 1906, vervaardigd door de vermaarde beeldhouwer en stukadoor August Alexander uit Den Haag. Het landgoed werd van 2011 tot en met 2016 gerenoveerd en in december

2016 heropend als hotel. De historische elementen van zowel het interieur als het exterieur werden in ere hersteld en aangevuld met eigentijdse kunst, marmer en modern design. Hierdoor is het tegelijkertijd een ultramoderne plek, waar je onder andere kunt dineren in Michelinrestaurant Voltaire en aan de bar kunt nippen aan de hipste cocktails.

SCHOUW

Ook de suites en kamers van het hotel zijn van alle gemakken en luxe voorzien, ontdekken we wan-





Bistro LOF

In een monumentale boerderij op het Landgoed van Parc Broekhuizen is sinds kort Bistro LOF (Local Organic Farming) gevestigd. LOF verrast met zijn toegankelijke, veelzijdige en aantrekkelijk geprijsde menukaart. Chef Ewout Eleveld oogst zoveel mogelijk uit eigen moestuin, die wordt bevolkt door kippen en bijen. Bij lekker weer is er een groot terras.

Culinair landgoed Parc Broekhuizen beschikt over een viertal salons voor vergaderingen, evenementen en private dining. Het authentieke Koetshuis biedt plaats voor events tussen de 50 en 450 gasten.

neer we een voet over de drempel van onze Family suite zetten. Het hotel telt zeven dromerige suites, zeven stijlvolle loftkamers in het hoofdgebouw en acht meer urban-achtige kamers die gelegen zijn in het Koetshuis. Onze Family Suite bevindt zich op de tweede etage in het hoofdgebouw en is voorzien van een hoog plafond, fraai houtwerk en

authentieke details als plafondornamenten en een schouw. Ook hier vinden we moderne faciliteiten als een modern klimaat- en verlichtingssysteem, snelle wifi, een goed gevulde complimentary minibar, een ruime badkamer met inloopregendouche en producten van Grown Alchemist Skincare. Midden in de kamer staat een enorm bed met

heerlijke dikke dekens. Maar wat nergens aan kan tippen, is toch wel het uitzicht. Hier word je als een prins of prinses wakker met zicht op de prachtige tuinen.

MOESTUIN

's Avonds is er voor ons een tafel gereserveerd in Voltaire, waar Arturo





Dalhuisen met zijn team alleen de beste seizoens ingrediënten gebruikt, veelal uit eigen moestuin. Arturo stond tot 2019 aan het hoofd van restaurantkeuken The White Room van het Amsterdamse Krasnapolsky en komt uit de school van Jacob Jan Boerma, die als culinair adviseur verbonden is aan Parc Broekhuizen. Ook verwierf hij bekendheid als een van de jonge chefs die werden gevolgd in de culinaire documentaireserie 'De

Nieuwe Garde'. Bij Voltaire draait het om geur, beleving, uitgebalanceerde smaaksensaties, diepgang in gerechten en geraffineerde details, concluderen we al heel snel tijdens ons vijfgangen-diner. Door de open keuken zie je het samenspel van de witte brigade met de sommelier en bediening en krijg je dus letterlijk een kijkje in de keuken van het restaurant. Het team is jong en gedreven en zorgt ervoor dat je je op gemak voelt. Met de kenmerkende signatuur van Arturo, de persoonlijke service en het prachtige uitzicht op de tuinen, is dit restaurant er een voor in het boekje.

HISTORISCHE BEUKENLANEN

's Ochtends wordt het ontbijt geserveerd in het restaurant. Hier vind je geen ontbijtbuffet, maar is bewust gekozen voor à la carte. Geen verspilling en geen lange wachtrijen dus. Voor wie na het uitchecken niet meteen naar huis wil, vind je rondom Parc Broekhuizen historische beukenlanen met slingerende paadjes en prachtige doorkijkjes. Ook voor een meerdaags verblijf is Parc Broekhuizen dus een perfecte uitvalsbasis!

www.parcbroekhuizen.nl

Anita Bos, directeur Parc Broekhuizen, over ondernemen tijdens de coronapandemie

Sinds 2018 is Anita Bos directeur bij Parc Broekhuizen. Daarvoor werkte zij zeven jaar als general manager bij het Amstel Hotel. "2020 zou ons jaar worden", blikt ze terug. "Maar toen gooide corona roet in het eten. Wij zijn echter niet bij de pakken neer gaan zitten en hebben ons onder andere gestort op Bistro LOF. Doordat wij met het hele team betrokken waren bij het op poten zetten van deze bistro, ontstond er een enorme teamspirit. Ook hielp iedereen in onze moestuin. Door de coronacrisis werden wij gedwongen om out of the box te denken. Mensen wilden meer dan ooit naar buiten en er mocht ook veel meer buiten. Zo hebben we ligbedden in het park geplaatst, een jeu de boules baan aangelegd en opeens was fietsen niet meer truttig. Workshops werden buiten gegeven en daar leent onze omgeving zich uitstekend voor. Zo waren onze workshops schapenhoeden populairder dan ooit tevoren. Dit is absoluut een van de redenen geweest waarom wij niet veel last van de coronacrisis hebben gehad. Hotels in bijvoorbeeld hartje Amsterdam hebben het wat dat betreft veel zwaarder gehad. Bij ons vind je de natuur en dat was net waar iedereen zo'n behoefte aan had."

Hoewel het allemaal dus wel vol te houden was, zijn Anita en haar collega's blij dat alles weer bijna normaal is. "We hebben toch al die tijd een beetje het gevoel gehad dat we ons vakmanschap niet helemaal konden uitoefenen. We moesten als het ware service verlenen met de rem erop. Sluitingstijden veranderden continu, maar ook het dragen van een mondkapje maakte het lastiger om een connectie met de gasten te maken. Iedereen is superblij dat dit nu allemaal niet meer hoeft en we gewoon kunnen doen waar we goed in zijn. Binnenkort vieren we ons vijfjarig jubileum. We gaan vol positieve energie de toekomst in, waarbij we onze groei willen voortzetten."