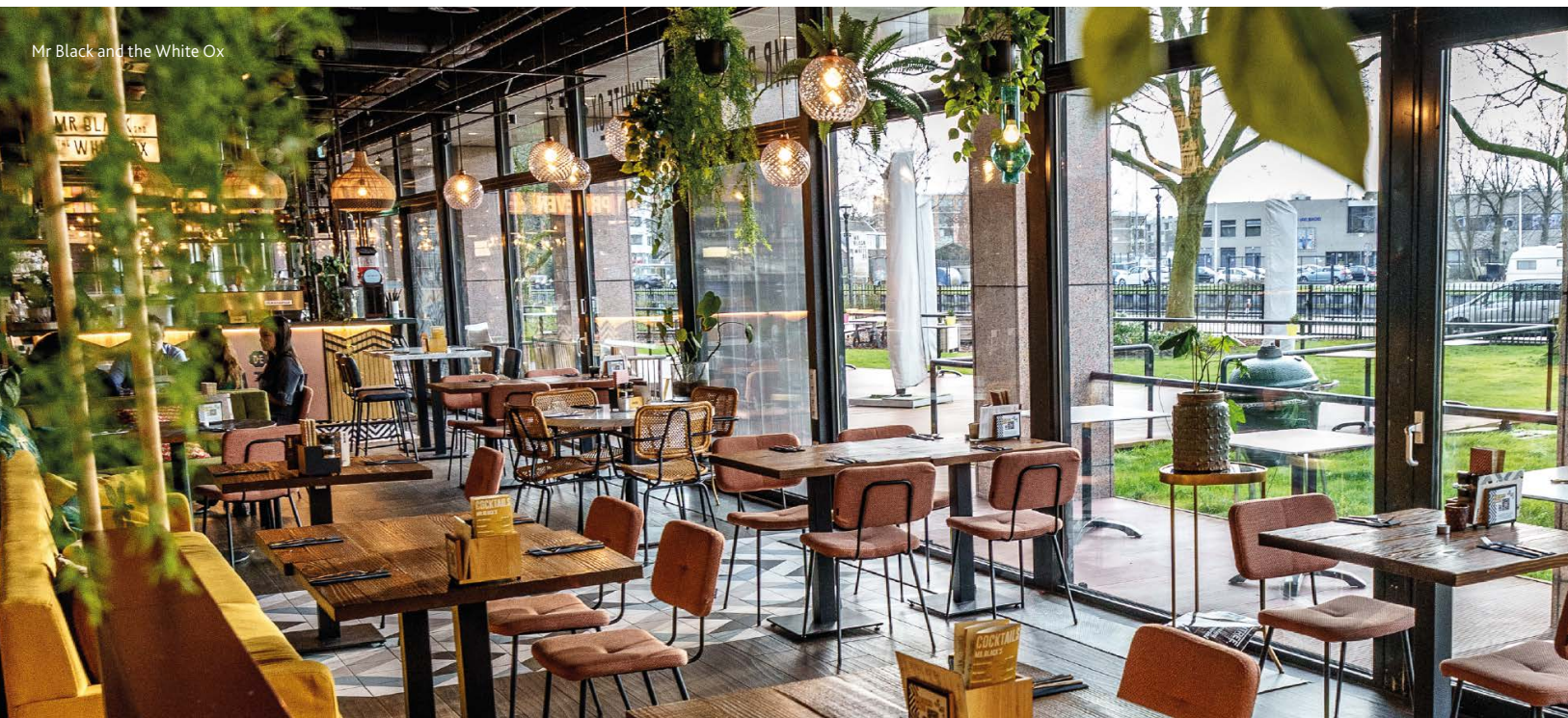


Mr Black and the White Ox



DE HALL IN WOERDEN EN MR BLACK AND THE WHITE OX IN UTRECHT

# SFEERVOLLE LOCATIES MET SMAAKVOLLE GERECHTEN

Horeca-ondernemer Frans van Hall is de drijvende kracht achter de restaurant- en eventlocaties de HALL in Woerden en Mr Black and the White Ox in Utrecht. Bij deze venues worden gerechten met verse en lokale ingrediënten geserveerd. Het genieten van deze gerechten laat zich bovendien uitstekend combineren met een zakelijke bijeenkomst.

## DE HALL

Frans van Hall en zijn partner vestigden enkele jaren geleden hun cateringbedrijf in het huidige Intechnum Gebouw in Woerden, waar diverse technische brancheorganisaties hun opleidingen verzorgen. Omdat de eigenaar van het pand meer voorzieningen in het bedrijfsverzamelgebouw wilde aanbieden, greep Frans zijn kans en opende er daghoreca en à la carte restaurant de HALL. Dit restaurant heeft een industriële uitstraling met stalen buizen, grijze bakstenen muren, lange houten banken en ouderwetse schoolstoelen met kleurrijke kussens. “We bieden hier een 2.0 versie van het bedrijfsrestaurant”, vertelt Frans. “We bereiden alles met verse en lokale ingrediënten, niets komt uit pakjes of zakjes. We werken samen met diverse lokale leveranciers zoals slagerij Lempers

uit Linschoten, de Kaasrijper en bakkerij Versluis uit Woerden. Daarnaast spelen we in op de groeiende vraag naar plant-based gerechten. Per 1 april gaat Rogier Verheijen, afkomstig van de Greenhouse in Utrecht, aan de slag als nieuwe chef-kok. Samen met Didi Jongen van Mr Black and The White Ox gaat hij de menukaart finetunen en het plant-based aanbod uitbreiden.”

## ZAKELIJKE EVENTS

De HALL biedt elke werkdag een uitgebreid lunchbuffet met onder andere verse soepen en salades. “Daarnaast kunnen we op aanvraag diners, borrels, buffetten en walking diners verzorgen. De HALL is een zeer geliefde locatie voor zakelijke evenementen. Dat komt mede door de uitstekende bereikbaarheid per openbaar vervoer, of met de

auto via de A12 inclusief 400 gratis parkeerplaatsen voor de deur. Het restaurant kan zelfs voor een bedrijfsfeest of receptie exclusief worden afgehuurd. Ook hebben we drie zalen waar respectievelijk maximaal 200, 60 en 8 personen gebruik van kunnen maken. Deze zalen zijn onder andere geschikt voor productpresentaties, maar ook online- en hybride evenementen. De zalen kunnen desgewenst worden gekoppeld.” In het voorjaar, de zomer en het najaar kunnen gasten ook gebruikmaken van het terras voor het pand.

## PARTNERS

Is er bij de HALL onverhoopt geen plek meer, dan denkt Frans graag mee met het vinden van een geschikt alternatief. “De HALL is partner van Ontmoet Woerden. Dit is een samenwerkingsver-



band van diverse ondernemers met een locatie en Woerden Marketing, dat Woerden op de kaart heeft gezet als zakelijke bestemming. Wanneer een bijeenkomst niet bij de HALL kan plaatsvinden, zijn er diverse partners die een prima alternatief bieden.”

#### MR BLACK AND THE WHITE OX

Na het succes van de HALL in Woerden openen Frans en zijn partner in 2018 Mr Black and the White Ox. Dit restaurant maakt onderdeel uit van het verzamelpand de BLEND in het Utrechtse Koffiekwartier. In dit gebied tussen Leidsche Rijn en Lombok - waar ook de Douwe Egberts-fabriek met de kenmerkende schoorsteen staat - wordt de komende jaren een bruisende, nieuwe wijk uit de grond gestampt. “Qua bereikbaarheid is deze locatie ideaal. Je hoeft alleen maar de gele Hogeweidebrug over te rijden en je bent er al. Parkeergarage de BLEND biedt bovendien 600 goed betaalbare parkeerplaatsen.” De BLEND is het voormalige hoofdkantoor van Douwe Egberts. In dit pand zijn onder andere aparthotel 2L De Blend en diverse kantoorunits te vinden. De naam verwijst naar de voormalige eigenaar en de mix aan bedrijvigheid die je er nu vindt. “Mr Black bevindt zich op de begane grond en verwijst naar de Douwe Egberts-koffie die hier uiteraard wordt geserveerd. Verder is het interieur geïnspireerd op

diverse vintage koffieblikken. Naast een goede kop koffie kunnen gasten hier terecht voor een à la carte lunch of diner. De kaart biedt een mix van toegankelijke gerechten met een vleugje fine dining zoals een Caesarsalade, kogelbiefstuk en steak tartaar. ‘s Avonds bieden we een viergangendiner van de chef met bijpassende wijnen. Daarnaast hebben we een ruime keuze aan speciaalbieren en cocktails.”

Wat de gerechten van het restaurant zo bijzonder maakt, is het gebruik van kruiden en specerijen uit ‘De Oost’. “The White Ox is een knipoog naar de Witte Os, het eerste kruidenierswinkeltje van Egbert Douwe in Joure. Kruiden en specerijen geven elk gerecht een verrassende smaaksensatie. Om extra beleving tijdens het dineren toe te voegen, worden specerijen zoals nootmuskaat ter plekke aan tafel geschaafd.”

#### VERGADEREN EN PRIVATE DINING

Voor zakelijke bijeenkomsten biedt Mr Black and the White Ox onder andere de mogelijkheid om het restaurant exclusief af te huren. “We kunnen dan echt uitpakken, zoals een personeelsfeest in de stijl van ‘The Great Gatsby’. Op de vijfde verdieping bevindt zich de skybox met uitzicht op de Douwe Egberts-fabriek en de omgeving. In deze voormalige boardroom van Douwe Egberts kunnen

maximaal vijftig gasten gebruikmaken van de bar en de vergaderfaciliteiten. Veel van onze gasten combineren een bijeenkomst in de skybox met een lunch of een diner in het restaurant. Voor zakelijke groepen hebben we een driegangenu met vlees, vis of vegetarische gerechten, of denken we graag mee met de wensen van de klant.”

#### STADSTUIN

Bij dit Utrechtse restaurant kun je met mooi weer lekker naar buiten. “We hebben één van de grootste stadstuinen van Utrecht. Gasten kunnen tijdens of na een bijeenkomst in de borrelmoestuin tussen de verse kruiden of op het terras genieten van een drankje, zoals een huisgemaakt cocktail, een borrel of een barbecue. Een leuk detail is dat je ook hier niet om de koffie heen kunt. Als de wind goed staat, ruik je de geur van koffie afkomstig van de fabriek.”

*Meer weten over de mogelijkheden voor zakelijke bijeenkomsten bij deze locaties? Kijk op [www.dehall.nl](http://www.dehall.nl) en [www.mrblackandthewhiteox.com](http://www.mrblackandthewhiteox.com).*

#### Eventcatering

Het eerste bedrijf dat Frans van Hall en zijn partner startten, is OFFROAD CATERING. Dit bedrijf verzorgt in Woerden en omgeving maar ook in heel Nederland, België en zelfs Frankrijk de catering voor diverse evenementen. “Alle gerechten zijn zo veel mogelijk puur, plant-based en gemaakt van verse en lokale ingrediënten, waarbij we zo min mogelijk voedsel verspillen. Cateren doen we het liefst buiten de gebaande paden op bijzondere locaties, zoals op een boerderij, in een boomgaard, midden in het weiland of zelfs in de nok van een oude kathedraal. Met name ons Lange Tafels concept sluit daar goed bij aan. Dan dekken we de tafels met witte tafellakens, brocante serviesgoed met oma’s terrines en verse bloemen. Dat draagt bij aan de ongedwongen sfeer. We hebben al vele mooie opdrachten mogen verzorgen voor onder andere WE Fashion, KEUNE, Tony Chocolonely, Isero, Kneipp en Cloudwise.” [langetafelsinhetgras.nl](http://langetafelsinhetgras.nl)



de HALL in Woerden



terras Mr. Black and the White Ox