



Waldorf Astoria geeft gastvrijheid een nieuwe dimensie

Na vijf jaar plannen en anderhalf jaar verbouwen, opende Waldorf Astoria (onderdeel van Hilton Worldwide) in mei vorig jaar de deuren van haar nieuwe hotel aan de Herengracht in Amsterdam. Maar liefst zes grachtenpanden die ooit in het bezit waren van vooraanstaande families werden samengevoegd, waarbij de authentieke details uit de 17e en 18e eeuw in ere hersteld werden. Meeting Magazine reisde af naar dit bijzondere hotel en dompelde zich onder in de elegantie en luxe van de Gouden Eeuw.

Bij aankomst worden we met een glimlach ontvangen door de portier, die gekleed gaat in een stijlvolle lange zandkleurige kasjmier mantel met bolhoed. Een ontwerp van Jan Taminiau, die alle medewerkers voorzien heeft van elegante outfits. De toon is meteen gezet, want hiermee wordt duidelijk dat aan elk detail is gedacht.

ORNAMENTEN

Terwijl onze koffer wordt meegenomen, constateren we dat de receptie niet prominent in het midden van het hotel gevestigd is, maar in een statige zijkamer verborgen zit. Onze blik wordt meteen naar het plafond getrokken, waar prachtige authentieke ornamenten te zien zijn. Iedere gast krijgt hier een persoonlijke conciërge. Een paar dagen voor onze aankomst hebben wij van haar al een e-mail ontvangen waarin zij naar eventuele preferenties heeft gevraagd, zodat ons verblijf gepersonaliseerd kan worden. Dat begint al bij het inchecken, dat bij Waldorf Astoria Amsterdam verre van een standaard procedure is. Zo kunnen we kiezen uit diverse parfums van het exclusieve Cire Trudon waarmee onze kamer 's avonds wordt gearfumeerd. Wanneer we de lift naar boven willen nemen passeren we een majestueuze trap naar een ontwerp van Daniel Marot, architect van Koning-Stadhouder Willem III. Dit trappenhuis mag zich tot een van de drie beroemdste

trappenhuizen van de stad rekenen met zijn prachtige stucbeelden en wapenschilden.

MINI-SPA

Het hotel telt 93 luxe kamers en suites. Wat direct bij binnenkomst van onze King Grand Premier kamer opvalt is de enorme ruimte, het hoge plafond en de hoeveelheid licht die de kamer binnenvalt en het fantastische uitzicht over de Amsterdamse gracht. Wit, crème en warm bruin voeren de boventoon, waardoor het ondanks de enorme ruimte toch knus overkomt. De badkamer is groter dan menig hotelkamer in Amsterdam. Volgens de bell boy komt dit omdat general manager van Waldorf Astoria Amsterdam, Roberto Payer, ervan overtuigd is dat je soms meer tijd spendeert op de badkamer dan in je hotelkamer. Met een zeer groot bad waar je makkelijk met z'n tweeën in kan zitten, een televisie bij het bad, een inlopdouche met twee douchekoppen en een enorm uitgebreid palet aan producten van Salvatore Ferragamo, heeft de badkamer nog het meeste weg van een mini-spa.

PUTTERTJE

's Avonds staat een tafel voor ons gereserveerd in de Goldfinch Brasserie, dat vernoemd is naar het puttertje. Dit vogeltje figureerde ooit in een schilderij van de 17e-eeuwse schilder Carel Fabritius. Ooit was het vinkje een bekend metgezel in de tuinen van de stadspaleizen, zo ook in de tuin van Waldorf Astoria Amsterdam. Door het grote succes van Librije's Zusje Amsterdam, dat zeven maanden na de

WALDORF ASTORIA AMSTERDAM ZAKELIJK

Gelegen in zes elegante 17-eeuwse panden kan de zakelijke gast bij Waldorf Astoria Amsterdam terecht voor een onvergetelijk vergadering, evenement of bijeenkomst. Het hotel heeft 400 vierkante meter aan state-of-the-art vergader- en conferentieruimtes, inclusief een binnentuin voor sociale gelegenheden en evenementen. In totaal zijn er zeven vergader- en evenementenzalen, inclusief de Hooft Balzaal, geschikt voor maximaal 140 personen in theateropstelling. Alle zalen beschikken over daglicht, hoogwaardige technologie, hoge plafonds, authentieke details en een prachtig uitzicht over de Herengracht en de grote binnentuin. De zalen Sautijn, Huygens en Decquer kunnen worden samengevoegd.

Samen met zijn keukenbrigade zorgt Sidney Schutte, executive chef van het gehele hotel, voor de culinaire invulling van de bijeenkomst.

opening in het hotel twee Michelinsterren kreeg, was een tweede restaurant gewenst. Executive chef Sidney Schutte en zijn team ontwikkelden nieuwe gerechten voor de brasserie en combineren klassiekers en favorieten uit de internationale keuken. Zijn zelfbedachte dessert-variant op de bekende Waldorf-salade is wat ons betreft het meest originele dessert dat wij ooit geproefd hebben. Ook wat de wijnen betreft is er niet gekozen voor de meest voor de hand liggende dranken, maar des te verrassender is onze wijn-spijs beleving. Wanneer we 's avonds terug op de kamer komen, ontdekken we verrast dat voor ons het bed open geslagen is, er slofjes bij het bed klaar staan, de lampen branden en de gordijnen gesloten zijn.

VERSE PRODUCTEN

's Ochtends worden we uitgerust wakker. Hoewel we in hartje Amsterdam zitten, is

het op de kamers opvallend stil. In Librije's Zusje wordt het ontbijt à la carte gereserveerd, maar kun je ook gebruik maken van een ontbijtbuffet.

Tijd om voor het uitchecken nog even een bezoekje aan de eerste Guerlain Spa van de Benelux te brengen of een baantje in het inpandige zwembad te trekken, hebben we helaas niet meer. Wanneer we thuis ons bezoek aan Waldorf Astoria Amsterdam evalueren, beseffen we ineens dat de persoon die bij het ontbijt aan alle gasten vroeg of alles naar wens was, general manager Roberto Payer zelf was. Persoonlijke gastvrijheid is bij Waldorf Astoria dus niet zomaar een belofte. Van kamermeisje tot directeur, iedereen is erop gericht om het de gasten zo aangenaam mogelijk te maken.

