



RESTAURANT DE MARKIES IN WOERDEN VERRAST MET GROTE DIVERSITEIT AAN KAMERS EN ZALEN

SFEEER NAAR WENS

Je moet het zien om het je te kunnen inbeelden. Pas nadat we ons bezoek voltooien met een rondleiding door Restaurant De Markies in Woerden, realiseren we ons dat het een unieke locatie betreft, verdeeld in een veelheid aan kleine en grote ruimten met elk hun eigen sfeer. Daarmee haakt het in op elk type wens voor een (zakelijke) lunch, diner of meeting.

TEKST: AART VAN DER HAAGEN FOTOGRAFIE: AART VAN DER HAAGEN, DE MARKIES

Wanneer je de aanblik van de in landelijke stijl opgetrokken accommodatie in je opneemt, valt niet moeilijk te raden waar de naam 'Restaurant De Markies' vandaan komt. Toch legt eigenaar Bart Rijkelijkhuijzen liever de link met het poppetje in het logo, dat als mascotte dient: een handelsheer uit de Middeleeuwen. 26 jaar geleden betrok zijn vader deze plek, na een eerdere start met het organiseren van evenementen met catering, overal in den lande. "Toen dit vrijkwam, zat er een antiquair in, wat je nu nog terugziet in details als de vloer en bepaalde meubels. Wij hebben alles eromheen aangekleed, met behoud van de authentieke stijl." Zelf was de huidige eigenaar en restaurantmanager er elk vrij uurtje buiten schooltijd te vinden, waardoor hij min of meer

als vanzelf zijn vader opvolgde. "Destijds zaten we nog aan de rand van Woerden en gebruikten we het pand vooral als uitvalsbasis voor onze activiteiten op locatie. In de afgelopen 26 jaar werden hier woningen en bedrijven omheen gebouwd, waarmee de vraag groeide naar een plek om te lunchen of te dineren. Het leverde ons het imago op van locatie voor zakelijke afspraken en bijeenkomsten. Inderdaad betreft dat 75 procent van onze gasten, maar we verwelkomen bijvoorbeeld ook regelmatig families die iets te vieren hebben."

TUSSEN DE WIJNFLESSEN

Sterker nog, in niets doet Restaurant De Markies denken aan de archetypische locatie

voor zakelijke bijeenkomsten en dat bedoelen we positief. Verschillende kleine tot middelgrote vertrekken met houten plafonds, kruisvensters en een vloer van klassieke plavuizen scheppen een knusse, huiselijke ambiance, versterkt door originele decoratie-elementen. Zelfs de zalen voelen niet als zodanig aan, hoewel ze stiekem grote groepen mensen kunnen herbergen. Elke plek draagt zijn eigen sfeer en valt daarmee perfect op het gezelschap af te stemmen. "Het concept biedt volop mogelijkheden voor een mix, dus vergaderen in de ene ruimte en dineren in de andere," geeft Rijkelijkhuijzen aan. "Onze kelder met bar en frivole setting vormt een ideale plek om tussen door even te loungen, de benen te strekken." Het oog valt daar op

een afzonderlijk, compact gedeelte voor vier personen, die midden tussen de wijnflessen plaatsnemen. "Leuk om met een kleine groep even na te tafelen onder het genot van een kaasplankje. Sowieso hebben wij allerlei ruimtes voor gezelschappen tot zes, tien of twintig personen, geschikt om ongestoord en in alle privacy te lunchen, dineren, vergaderen of iets te bespreken." De keuken ligt, heel strategisch, overal tussenin.

EERLIJK, HERKENBAAR, PUUR

Woerden betekent een zeer centrale ligging in den lande, waarbij Restaurant De Markies zich bovendien op slechts vijf minuten loopafstand van het NS-station bevindt. Zoals het een moderne locatie voor zakelijke bijeenkomsten betaamt, voorziet de accommodatie in alle gemakken en technische ondersteuning, dus audiovisuele apparatuur, wifi etcetera. De gerechten die de keuken serveert, omschrijft Rijkelijkhuizen als 'eerlijk, herkenbaar en puur'. "What you see is what you get. Wij weten uit ervaring dat gasten die voor een zakelijke meeting komen, over het algemeen niet direct zitten te wachten op allerlei exotische smaakexplosies. Althans, daar ligt meestal niet de prioriteit. Het wordt vaak ook als storend ervaren wanneer je tijdens een bespreking allerlei uitleg gaat geven over hapjes en wijnen. Wij letten goed op signalen die gasten afgeven, zoals de hand op het glas leggen. Dat betekent: 'Ik heb voldoende.' Het vraagt om een stukje mensenkennis en horeca-achtergrond. Qua inkoop respecteren we de seizoe-

nen en houden dus producten als asperges en aardbeien in ere. We willen te allen tijde de kwaliteit kunnen waarborgen. Wel richten we ons altijd naar de wensen van de klant, ook wanneer bepaalde gerechten normaliter niet bij ons op de kaart staan."

NOG STEEDS OP LOCATIE

Het team van Restaurant De Markies verzorgt overigens nog steeds complete evenementen op locatie en beschikt daartoe over een uitgebreid netwerk van partners om daaraan een gedetailleerde invulling te geven, gebaseerd op de exacte wensen van de opdrachtgever. "Van een barbecue in de achtertuin tot een broodjeslunch tot een diner voor een enorm gezelschap," noemt Rijkelijkhuizen wat voorbeelden. "Zo hebben we een paar jaar geleden bij de Grote Kerk in Naarden een netwerkluunch voor 150 mensen georganiseerd, 's avonds gevolgd door een diner voor 350 personen. Dat moet je als organisatie zonder beschikbare middelen ter plaatse zien op te tuigen, dus zelf tafels en stoelen meenemen en het eten op een andere manier verwarmen, aangezien open vuur en gaspitten daar niet toegestaan waren. Bij zo'n evenement regelen we ook de decoratie en al het overige dat erbij komt kijken. Het vergt veel creativiteit en inventiviteit, maar het lukt ons altijd om iets geslaagds neer te zetten."

HIJSKRANEN

"Vanzelfsprekend valt ook aan bijeenkomsten in ons eigen restaurant een thematisch

karakter te geven," vervolgt Rijkelijkhuizen. "We gaan daar heel ver in. Laatst vond hier een presentatie van een bedrijf in grondverzetmachines plaats en hebben we een paar minigravers naar binnen gebracht, terwijl buiten enkele grote hijskranen stonden. Dan raakt iedereen al meteen in de juiste sfeer. We kunnen cocktails of gebakjes via een kleurtje in lijn met de huisstijl van het bedrijf brengen, maar ook allerlei andere dingen regelen, zoals een bosje bloemen of een kistje wijn voor een jubilaris, het maken en versturen van uitnodigingen, het regelen van bedankpresentjes of het inhuren van een artiest of spreker om een presentatie extra cachet te geven. De creativiteit kent geen grenzen, maar heel soms remmen we een opdrachtgever af, als een idee met redelijke middelen niet te realiseren valt of vanwege iets anders niet werkt. Staat bijvoorbeeld iedereen al aan het bier, dan komt een toast met champagne veelal niet zo tot zijn recht. Daar moet je op anticiperen en daar komt onze ervaring in de horeca, maar ook in het organiseren van evenementen om de hoek kijken." Een en ander verschaft een mooie toegevoegde waarde aan deze bijzondere locatie.

Meer informatie:

Restaurant De Markies
Valk Boumanlaan 61
3446 GG Woerden
Tel. (0348) 43 13 99
info@restaurantdemarkies.nl
www.restaurantdemarkies.nl

