



DE BRUUL VAN DE LEEUW



EDITIE TAVERNE DE LEEUW VAN VLAANDEREN

NAJAAR 2017

NR. 6

OPENINGSTIJDEN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Zondag 24/12 (kerstavond)
geopend van 10 tot 18 uur,
keuken van 12-17 uur

Maandag 25/12 (1^e kerstdag)
geopend vanaf 12 uur,
keuken open tot 20.00 uur

Dinsdag 26/12 (2^e kerstdag)
geopend vanaf 12 uur,
keuken open tot 20 uur

Zondag 31/12 (oudjaar)
geopend van 10 tot 18 uur,
keuken van 12-17

Maandag 1/1 (nieuwjaar)
geopend van 12 tot 18 uur,
keuken van 12-17

Dinsdag 2 en woensdag 3/1 gesloten

Donderdag 4 t/m zondag 7/1 geopend vanaf 10 uur, keuken open tot 20.00 uur

8 t/m 24 januari vakantiesluiting

Carnavalsmaandag t/m woensdag gesloten (12, 13 & 14 februari)



VOLG ONS OP FACEBOOK



VANAF NU WIFI INFORMATIE AAN DE BAR



ZIGGO HOTSPOT VERGEET UW INLOGCODE NIET

CHECK ONZE WEBSITE VOOR ONS MAANDMENU

HORECARE LAAT DE LEEUW "NIET IN ZIJN HEMPIE STAAN"!

AANDACHT VOOR DE GAST EN VOOR DE MEDEWERKERS

Horecaondernemers werken elke dag opnieuw hard aan een mooie gastbeleving. Soms zijn nieuwe inzichten welkom om nóg betere kwaliteit te kunnen bieden. Wij kozen voor een workshop Gastvrijheid van het bedrijf Horecare om onze medewerkers een op maat gemaakte horecatraining te geven.

Bij Taverne de Leeuw van Vlaanderen is er veel aandacht voor de gast en minstens zoveel aandacht voor de medewerkers. Wij helpen hen graag om te groeien, zowel op individueel als op teamniveau. Het team bestaat uit jonge, enthousiaste mensen, die voornamelijk in de weekeinden en vakanties werken.

Met medewerking van Horecare, dat relaties ondersteunt, zijn onze wensen vertaald naar een op maat gemaakte workshop op locatie. Horecare verzorgt de payroll, zeg maar de salarisadministratie en -uitbetaling, voor De Leeuw van Vlaanderen. Onze medewerkers hebben vooral digitaal contact met Horecare. Met deze workshop toont Horecare onze medewerkers dat de ondersteuning verder gaat dan alleen de administratie.

Na het bekijken van een Horecare Academy Video, die al veel herkenning opriep, werden onze "welpen" actief betrokken bij de workshop met behulp van rollenspelen en praktische tips en het uitvoeren daarvan. De herkenning leidde vaak tot hilariteit en links en rechts viel regelmatig het spreekwoordelijke kwartje.

Doel was om de kennis van het team op te frissen en de medewerkers bewust te maken van hun eigen invloed op de gastvrijheid bij De Leeuw van Vlaanderen. Wij kijken tevreden terug op deze geslaagde workshop en hebben er vertrouwen in dat onze medewerkers u nog beter van dienst kunnen zijn.



NIEUWE STOELN EN KRUKKEN WARMERE UITSTRALING



Na de zeer geslaagde renovatie van het interieur begin dit jaar bleef er nog een grote wens over: het vervangen van onze stoelen en barkrukken. Hoewel de "oude" prima pasten in het beeld van onze taverne bieden de nieuwe stoelen en krukken een verzorgdere en warmere uitstraling van ons restaurant- en bargedeelte. Deze dragen zeker bij aan een comfortabeler verblijf en een nog fijnere beleving dan voorheen.

Om het geheel compleet te maken hebben we een sfeerhaard in de hoek geplaatst, voor een nóg huiselijker gevoel.

OVER EEN WARM GEVOEL GESPROKEN! STOOV



Niet alleen binnen zijn er aanpassingen, ook op ons terras hebben we enkele verbeteringen en vernieuwingen aangebracht! Onze overkapping hebben we uitgebreid met twee zijpanelen, waardoor wind en regen minder vat hebben op onze terrasstoelen en tafels.

En we hebben StooV verwarmde kussens aangeschaft. Deze plaatsen we in een oplaadstation en kunnen na activering naar uw wens in drie standen verwarmd worden.

Hierdoor voelt u na een korte opwarming direct de warmte, in de laagste stand wel acht uur lang! Vraag onze medewerkers ernaar, wij helpen u graag om deze kussens uit te proberen en bij mooi maar koud weer toch nog van ons terras te kunnen blijven genieten.



DE BRUL VAN DE LEEUW

Tom & Maxi Heijboer-Nicasia
Kapelaan Pendersplein 8
6271 BV Gulpen

☎ 043 - 852 22 04
taverne@deleeuwvanvlaanderen.nl
www.deleeuwvanvlaanderen.nl

MEERDERE BIJEN VAN DE TAP VARIËREN GEDURENDE HET JAAR

Door het gebruik van modernere en kleinere vaten kunnen wij nu meer bieren van de tap aanbieden. Brouwerij Leeuw/Haacht heeft onze tapinstallatie zodanig aangepast dat we nu zeven bieren uit onze kranen kunnen laten stromen. Gedurende het jaar kunnen wij nu dus ook variëren met seizoenbieren zoals Super 8 Blanche, Tongerlo Christmas en Leeuw Bockbier. Leeuw pils, Tongerlo blond en bruin en Keizer Karel Robijnrood en Goudblond zijn onze vaste bieren van de tap. Proost!

SUPER 8: LEKKER ONVERWACHT SAISON

Brouwerij Haacht introduceerde SUPER 8 in november 2016. Na de glutenvrije SUPER 8 Export, de verfijnde en evenwichtige SUPER 8 IPA en de kwistig gekruide SUPER 8 Blanche die drie maanden na lancering een WBA in de wacht wist te slepen, is SUPER 8 Saison de vierde telg in de SUPER 8-clan.

Boudewijn van der Kelen, marketingdirecteur bij Brouwerij Haacht: "Onder impuls van innovatie lanceren we steeds nieuwe bieren, want de nieuwste generatie Belgische en Europese bierdrinkers is voortdurend op zoek naar variatie en prikkels. De wereld is ondertussen voor iedereen ongeveer een dorp geworden, waar uiteenlopende smaken en culturele invloeden vaak binnen handbereik liggen. Die brede waaier aan variatie en rijkheid aan impulsen, verwacht de consument ook wanneer hij uitgaat of bier drinkt."

"Voor hen brouwt Brouwerij Haacht SUPER 8, een internationaal biermerk dat staat voor een groeiend gamma moderne bieren. Binnen dat gamma is het leuk switchen tussen gekende en minder gekende bierstijlen. Elk nieuw SUPER 8-bier speelt perfect in op die goesting naar nieuwe smaken en staat voor kwaliteit, variatie en de kick van de ontdekking", besluit Boudewijn van der Kelen.

BROUWERIJ HAACHT BREIDT SUPER 8-GAMMA UIT: SUPER 8 SAISON: EEN PRIKKELENDE SMAAKBOM!

Brouwerij Haacht introduceert in januari een nieuw SUPER 8-bier: een Saison. De nieuwe rekrut in de gelederen is een donkerblond, natuurtroebel oogstbier op basis van liefst vijf granen: rogge, mout, haver, tarwe en spelt. Met een alcoholpercentage van 4,8% krijgt de consument de sensatie van een speciaal bier aan een relatief laag alcoholgehalte.

Vroeger was saisonbier een echt Henegouws streekproduct. Het werd oorspronkelijk in de winter gebrouwen op de boerderij, om in het voorjaar te dienen als dorstlesser voor iedereen die op het veld werkte. In tegenstelling tot meer traditionele saisonbieren is SUPER 8 Saison niet volledig uitgegist en dus volmondiger van smaak. Het is ook het enige saisonbier gebrouwen met galanga, een exotische wortel verwant aan gember. Het resultaat is een pittig blondje dat letterlijk de smaakpapillen prikkelt.



KERKPLEIN & ANNEX KERST-INITIATIEF

Na een bescheiden start vorig jaar hebben de bewoners van het kerkplein en aanliggende straten dit jaar weer het initiatief opgepakt om het plein van een passende kerstaankleding te voorzien. Als centrale plek naast de kerk ondersteunen wij dit initiatief. Met een groot aantal buurtgenoten hebben we gezamenlijk lichtornamenten aangeschaft en aan een grotere kerststal gewerkt, die na Sinterklaas wordt opgebouwd.

Ook de medewerking van de gemeente Gulpen-Wittem en deken Paul Bronnberg (participatie & activiteiten) mag hierbij niet onvermeld blijven.

ONDER HET GENOT VAN BELGISCHE HEPKES EN BELGISCHE KAAS- SOORTEN

"SNOEPIERTJES"



Op onze menukaart staan onder de vermelding "snoeperijtjes" onze Belgische hepkes en de Belgische kaassoorten. De kaassoorten komen allemaal uit ons Belgische achterland en zijn een variatie van boerderijkaas, rood- en blauwschimmelkazen, geserveerd met Limburgse appelstroop, noten, brood en boter.

De hepkes bestaan uit eendenrilette, Ardenner ham, worstsoorten, kaasblokjes en zilveruitjes, geserveerd met mosterd en brood, kortom vooral een schotel om te delen.

Deze gerechten kunnen vóór (hepkes) of na de maaltijd (kaas) een perfecte aanvulling zijn op uw maaltijd. Maar u kunt ze natuurlijk ook bestellen om tussendoor te genieten, samen met onze heerlijke bieren van Brouwerij Haacht/Leeuw of onze wijnen.