

Cor van Valderen neemt succesvolle bistro over

Nieuwe eigenaar voor Bar Bistro De Fles in Hoorn

Dit weekend kreeg Bar Bistro De Fles aan het Kleine Noord in Hoorn een nieuwe eigenaar. Vanaf morgen, maandag 19 oktober, neemt Cor van Valderen samen met zijn vrouw Carolina de zaak over. Voor de vele klanten van de bistro verandert er verder weinig. Zo blijven het Japanse Wagyu rundvlees en ook het Hollandse weide rundvlees van Piet van den Berg op het menu staan. Ook het houtskool vuur zal er blijven branden. Als gerenommeerd horecabedrijf streeft bistro De Fles naar de hoogste kwaliteit waar het gaat om service en een Bourgondische cuisine. En gezien de ruime ervaring van Cor van Valderen op dit terrein, gaat dat helemaal goed komen.

De nieuwe eigenaar van bistro De Fles Cor van Valderen heeft zijn sporen binnen de horeca al ruimschoots verdient. Zijn werkervaring omvat bijna 23 jaar, waarbij hij bij diverse tophorecabedrijven als kok werkzaam is geweest. Daarnaast stond zijn naam met enige regelmaat op aanmeldformulieren van kook evenementen en -wedstrijden. De nodige vakdiploma's geven aan dat hij daarbij kiest voor een professionele benadering van het koken. Met de overname van bistro De Fles in Hoorn maakt hij de start van een eigen bedrijf.

Het was even zoeken. Voordat de handtekeningen onder het verkoopcontract konden worden gezet, was Cor van Valderen samen met zijn vrouw al enige tijd op zoek naar een horecabedrijf die hen paste. Het werd uiteindelijk De fles in Hoorn. 'Een geweldige kans', meent Cor. 'Het bedrijf staat goed bekend, heeft een mooie menukaart en natuurlijk een prachtige ambiance die sfeer en gezelligheid uitstraalt. We hebben er dan ook erg veel zin in'.

Bar bistro De Fles is gevestigd in een fraai historisch pand waar vanaf 1782 wijnkopers een onderdak vonden. De sfeervolle inrichting is helemaal in harmonie met het karakter van het pand. Het is de bedoeling dat u hier kunt blijven genieten van pure en eerlijke gerechten die bereid worden op een originele houtskoolgrill. Daarbij wordt gekozen voor het beste vlees wat er te krijgen is. Van de Japanse koeien van Wagyu bijvoorbeeld of het Hollandse weidevlees uit de eigen mesterij van Piet van den Berg. Kortom: in het oog springende topkwaliteit die u ook kunt tegen komen in de keukens van de betere hotels in Nederland. Daarnaast kunt er ook kiezen voor heerlijke vis- of voor vegetarische specialiteiten. Samen een rijk gevulde wijnkaart een prima combinatie voor een smaakvol avondje uit.

Hoewel verreweg het meeste onveranderd zal blijven, is Cor wel van plan zijn gasten wat extra's te bieden. In de vorm van bijvoorbeeld meer groente. Daarnaast zal de menukaart meer worden aangepast aan de seizoenen en komt er een extra aantrekkelijk maandmenu. Verder beschikt de bistro over een eerste etage waar momenteel nog weinig gebruik van wordt gemaakt. Het is de bedoeling dat deze sfeervolle ruimte gebruikt gaat worden voor kleine gezelschappen tot 35 personen.

Om de overname aankomend weekend van een extra feestelijk tintje te voorzien, is er een speciaal openingsmenu van drie gangen bedacht. In de advertentie in deze krant leest u er meer over.

Bar bistro De Fles vindt u aan het Kleine Noord 51 tel. 0229-278570.
U bent er van harte welkom.