

Tijdlijn 40 Jarige bestaan: De Reiger Horeca



Jan en Jo Versantvoort nemen het café schuin tegenover De Reiger Horeca over van Grard Versteegden, café Jachtrust



Anja en Joop Versantvoort nemen de cafetaria van Jo Versantvoort over



Jo Versantvoort verkoopt café Jachtrust aan Yvonne en Franc Kleijngeld



Grote verbouwing. Anja, Joop en Mike bouwen een zaal aan het restaurant en bouwen een cateringkeuken van 800m2 achter het restaurant

Sluiting van de cafetaria. Dit was een moeilijke beslissing, omdat Anja en Joop hiermee zijn begonnen



40 jarig bestaan De Reiger Horeca



Start van Eethuis De Reiger

Anja en Joop zetten een serre aan de zijkant van het pand

Mike neemt Eethuis De Reiger over van Anja en Joop. Mike beleefde een moeilijke start vanwege Corona. (33 weken verplicht gesloten)

1961

1971

1983

1986

1991

1997

2003

2011

2012

2014

2019

2020

2022

2026



Anja en Joop kopen het pand van de familie Nieuwkamp (bakkerij).



Anja en Joop zetten een serre aan de voorzijde van het pand



Jan en Jo Versantvoort bouwen een zaal aan café de Jachtrust.

Mike Versantvoort stapt in het horecabedrijf van zijn ouders



Kevin Versantvoort komt bij Mike in dienst om te assisteren in de bedrijfsvoering



Nieuwe huisstijl en naam De Reiger Horeca




LEGENDA ALLERGIËN


-  EI
-  MELK
-  GLUTEN
-  MOSTERD
-  VIS
-  NOTEN
-  SELDERIJ
-  PINDA'S
-  SESAMZAAD
-  WEEKDIEREN
-  SCHAALDIEREN
-  SOJA
-  ZWAVELDIOXIDE

JUBILEUM MENU

3-gangen jubileum keuzemenu met klassiekers van de afgelopen 40 jaar
 € 30,- p.p. inclusief frietjes, saladebuffet


VOORGERECHTEN

Carpaccio van rundvlees 
 Truffelmayonaise | parmezaan | groene pesto | pitten | frisse salade


Zalm cocktail 
 Gerookte zalm | cocktailsaus | sla


Kip ketjap 
 Noodles | cashewnoten | bosui | seroendeng


SOEPEN


Chinese tomatensoep 
 Kip | preiringen | room

HOOFDGERECHTEN


Wiener schnitzel 
 Saus naar keuze

Hollandse Biefstuk 
 Kippenlevertjes | tomaat | ui


Varkenshaas 
 Saus naar keuze

Vispotje 
 Zalm | panga | vissaus

NAGERECHTEN

Sorbet 
 Softijs | aardbeiensaus | vruchtjes | slagroom

Peché melba 
 Softijs | aardbeiensaus | perzik | slagroom

Coupe Grand Cerise 
 Softijs | warme kersen | slagroom

Coupe de Reiger 
 Softijs | advocaat | karamelsaus | slagroom

WIST JE DAT

Wij al jaren op woensdag onbeperkt vis-avond hebben. Iedere week een ander gerecht.

Wij een grote cateringkeuken hebben van 800 vierkante meter, maar dat je dit niet ziet vanaf de voorzijde.

Wij ook catering verzorgen voor bedrijven, particulieren en zorginstellingen.

Je hier ook een compleet feestje kunt vieren met een buffet, barbecue, walking dinner of brunch.

Coupe de Reiger de meest bestelde ijscoupe van de afgelopen 40 jaar is.

Brabantse gezelligheid hier hoog in het vaandel staat.

Reigers vaak terugkeren naar dezelfde plek, net als onze gasten.

Je ook thuis kunt genieten van onze bekende Chinese tomatensoep. Deze is per liter te bestellen. Al 40 jaar lang hebben we hetzelfde recept van Joop!

De Reiger een echt familiebedrijf is. Naast Mike, Kevin, Joop en Anja hebben nog vele familieleden mee gewerkt of zijn nog steeds actief bij De Reiger:

Wij iedere maand een ander maandmenu hebben.

De 4e generatie ook al geboren is.

Peettante Hennie vroeger de rechterhand van Anja en Joop was en ze De Reiger mee heeft opgebouwd.

- 4 Tantes/Ooms
- 4 Nichtjes/Neefjes

Mike en Kevin de 3e generatie zijn die een horecabedrijf runnen

Ome Toon, de peetoom van Mike, op zijn 78e nog regelmatig mee helpt in het bedrijf. Voor velen is dit een bekend gezicht bij het ophalen van de catering.