

FROM FARM TO FORK DINER

SPONSORED TABLES OP 7 JANUARI, 2018 IN HOTEL DE L'EUROPE AMSTERDAM

Een uniek nieuwjaarsdiner
Voor VIP bezoekers van Horecava 2018,
liefhebbers van Nederlandse Gastronomie
en een uniek geschenk aan uw zakenrelaties.

- [Webpagina Diner 7 januari](#)
- [Facebook Event 7 januari](#)
- [Van Bron tot Bord in Nederland 8-11 jan](#)



Sterrendiner met Nederlandse streekproducten | 7 jan

Op de vooravond van Horecava 2018, zondag 7 januari, koken we in het vijfsterren Hotel De L'Europe Amsterdam exclusief met gezonde streekproducten van Hollandse bodem. Het viergangen Farm to Fork diner wordt bereid door sterrenchefs Jonathan Zandbergen van Restaurant Merlet* en Michel van Riswijk van Landhuishotel De Bloemenbeek*. Uw gastheren zijn Wereldchef Heinz Reitbauer** uit Wenen en Health Cuisine schrijver Nico Dingemans. Regio Gastronomie op z'n best uit de Oost & uit de West, in één van de bekendste Leading Hotels of the World.

The Future of Farming & Gastronomy

Chef Heinz Reitbauer is eigenaar van Restaurant Steirereck** in Wenen en de huidige Nr. 10 van The World's 50 Best Restaurants. Nico Dingemans is schrijver van het boek From Farm to Fork in the Netherlands. Afgelopen november bezocht Nico chef Heinz in Oostenrijk om van gedachten te wisselen over het thema The Future of Farming & Gastronomy. Op 7 januari maken Heinz en Nico de dinergasten graag deelgenoot van dit belangrijke thema en sub-thema's als No-Waste & Circulariteit, Health Cuisine en Future Farms.

Van Bron tot Bord in Nederland | 8 t/m 11 jan

Maandagochtend 8 januari wordt Horecava 2018 officieel geopend door Heinz Reitbauer en Michiel Bakker, Director Google Food Program. Na de opening is chef Heinz van 11:00-17:00 uur VIP Tafelheer aan de Farm Table op het Van Bron tot Bord in Nederland paviljoen in de Foodhal (hal 7) van de Horecava om de eerste drie Denk-Lunches over The Future of Farming & Gastronomy te begeleiden. Van 8 t/m 11 januari koken 12 topchefs voor 12 Denk-Lunches in 12 blackbox kooksessies met uitsluitend Nederlandse streekproducten. Het diner in De L'Europe is daarmee het startschot van de Denk-Lunches in de RAI.

All-in prijs € 149,00 p.p. inclusief:

- Dutch Cocktail & Amuses
- Viergangendiner van sterrenchefs Jonathan Zandbergen en Michel van Riswijk
- Wijnarrangement (3 glazen) met 2 Nederlandse wijnen en 1 Oostenrijkse wijn
- Koffie of Thee met friandises & Amsterdams zoet
- Gesigneerd boek [From Farm to Fork in the Netherlands](#) en Goodie Bag



19:00 uur
19:30 uur

22:30 uur



SPONSOR YOUR TABLE

Voelt u zich als organisatie verbonden aan het diner en het thema? Dan bieden we graag twee sponsoropties. Heeft u zelf een suggestie voor sponsoring op maat? We bespreken het graag.

SPONSOR TABLE 1

1. **Diner voor vijf € 690,00** (besparing € 55,00)
2. 5 extra boeken (als relatiegeschenk voor nieuwjaar)
3. Uw logo & bedrijfsnaam op het menu en de website
4. Uw bedrijfsnaam wordt genoemd in Nico's tweetalige review
5. Groepsfoto met de chefs (digitaal en 5 prints van 30 cm x 20 cm)
6. (als u Horecava bezoekt) Denk-Lunch voor 5 aan de Farm Table op 9, 10, of 11 januari
7. 1 giveaway in de Goodie Bag

SPONSOR TABLE 2

1. **Diner voor tien € 1.340,00** (besparing € 150,00)
2. 10 extra boeken (als relatiegeschenk voor nieuwjaar)
3. Uw logo & bedrijfsnaam op het menu en de website
4. Uw bedrijfsnaam wordt genoemd in Nico's tweetalige review
5. Groepsfoto met de chefs (digitaal en 10 prints van 30 cm x 20 cm)
6. (als u Horecava bezoekt) Denk-Lunch voor 10 aan de Farm Table op 9, 10, of 11 januari
7. 1 giveaway + 1 brochure in de Goodie Bag
8. U krijgt uw eigen (bedrijfs)tafel

Reserveer info & Contact

- Sponsor Tables : Nico Dingemans nico@hospitalityinhealth.com 06 1865 9696
- Individuele dinerreserveringen : <http://bit.ly/FarmtoForkDiner7jan>
- Hotelkamers bij Hotel De L'Europe : www.deleurope.com/en/accommodation
- Adres: : Nieuwe Doelenstraat 2-14, 1012 CP te Amsterdam
- Dinerlocatie : Amstelkamer & Prinsenkamer, 8 tafels van 10 couverts

Wereldchef uit Wenen

Zondag 7 januari is chef Heinz Reitbauer Tafelheer tijdens het Farm to Fork Diner in Hotel De L'Europe, en op 8 januari is hij Tafelheer tijdens de eerste drie Denk-Lunches op de Horecava. Chef Heinz is de Nr. 10 van The World's 50 Best Restaurants 2017 en eigenaar van Restaurant Steirereck in de Oostenrijkse metropool. Michelin bekroonde hem met twee sterren, en in de Gault&Millau gids staat het Weense restaurant vermeld met 4 Toques (Chef Hats) en 19/20 punten. Chef Heinz is een eigentijdse Farm to Fork chef die bekend staat om zijn heldere visie op moderne Regio Gastronomie en een eigen identiteit door het gebruik van Oostenrijkse streekproducten. Hij omschrijft Austrian Cuisine als een samensmelting van verschillende landen en culturen die oorspronkelijk deel uitmaakten van het vroegere Oostenrijk. In dat opzicht is de overeenkomst met de moderne eclectische Nederlandse Keuken snel gemaakt. Hij is de winnaar van de eerste Slow Food UK Award wegens zijn inzet voor het behoud van duurzame en eetbare biodiversiteit zoals de producten van de Oostenrijkse Slow Food's Ark of Taste. Het befaamde Rolling Pin riep hem in 2016 en 2017 uit tot Nr. 1 van de 50 Best Chefs of Austria en Gault&Millau riep hem in 2016 uit tot Austrian Chef of the Decade.

