

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in oktober?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

Wat hebben we toch een ongelooflijk vreemd half jaar achter de rug!
De dreiging van "Corona", de lock-down en daarna de nog steeds voortdurende beperkingen hebben een stempel op ons leven gezet, op een manier zoals we dat na de oorlog niet meer meegemaakt hebben!

Wij hebben de stille tijd zo goed en zo kwaad mogelijk en in berusting doorgebracht, maar ook wij beseffen dat als alles te



lang stil ligt er ook activiteiten zijn die niet meer terug komen, dat er zaken zullen zijn die kapot gaan, of niet meer opstarten.



Om nog maar te zwijgen van de ellende die velen van ons meemaken met familieleden die verblijven in ziekenhuizen of verzorgingstehuizen. Je zag mensen er lichamelijk of geestelijk onder

door gaan.

Van Corona zijn wij zelf en onze familieleden bespaard gebleven, maar bijna iedereen kent wel een of meerdere slachtoffers persoonlijk.

Wij willen graag, binnen de mogelijkheden die er zijn, terug opstarten en de draad weer oppakken.

Waar staan we nu?

Corona is zeker nog niet definitief verslagen, misschien komt er zelf nog een tweede golf aan. Maar we weten nu langzamerhand wel hoe het moet, veilig werken. Absolute garanties kunnen ook wij niet geven, maar we denken een methode uitgewerkt te hebben die volgens ons de kans op doorgeven van COVID-19 minimaal maakt.



In het kort, volgens de laatste Corona-regels:

- We accepteren voor de vrije inschrijvingen maximaal 8 deelnemers. We gebruiken dus maar 4 van de 8 kookplekken, waardoor er op veilige afstand gewerkt kan worden. (Met duo's)
- Elk duo gebruikt alleen de eigen materialen en producten, er is geen gemeenschappelijk gebruik
- U brengt zelf geen vuile vaat weg, die wordt op een rustig moment door ons opgehaald.
- Ook aan tafel kan er op veilige afstand worden gegeten. U gebruikt ook aan tafel niets gemeenschappelijks. (Uw eigen brood, uw eigen waterkan.)
- Wilt u tussentijds naar het toilet, dan dient de u door ons aangegeven route te gebruiken.
- Verder dient u de handen te ontsmetten bij binnenkomst.
- Wij werken zelf met mondkapjes of aangezichtsscherm.
- Vooraf geeft iedereen zijn naam en adres door.
- Uiteraard blijft u thuis als u verdachte symptomen hebt.
- U houdt altijd voldoende afstand (1,5 m)
- We beginnen om 17.30 uur. Sluiting (verplicht) om 22.00 uur.

Hoe ziet ons maandmenu voor oktober er uit?

- Canneloni van rundercarpaccio (foto)
- Kervelsoep, uiteraard van verse kervel (foto)
- Bijzonder vispannetje met crumble (foto)
- Tiramisu met appel en speculaas (foto)

Op dinsdag 13, donderdag 15 en maandag 26 oktober gaan we dit maandmenu maken met de vrije inschrijvers. In november staat er o.a. hert op het menu.

Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken en eventueel zelf een menu kiezen. Voor groepen kunnen we maximaal 10 personen ontvangen als we gebruik maken van de kookplek in de eetkamer.

Zie onze website www.drie-hoefijzers.nl en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel 0114 370555 voor reserveringen of speciale wensen.

Overig nieuws

Het jaar 2019 was een rampjaar voor onze imker. Maar dit jaar is verrassend goed geweest waardoor wij weer volop honing kunnen aanbieden. Ook hebben we diverse soorten jam te koop, allemaal van eigen vruchten, en is er nog volop gezonde en lekkere koudgeperste walnootolie!

Van belang voor u: Ook in het komende seizoen handhaven wij, ondanks de Corona-ellende, onze prijzen nog op het oude niveau.



Veel kookplezier!

*Marlies en Karel
Martinet*

U krijgt nog geen mail van ons maar u wilt niets missen van onze kookactiviteiten? Stuur dan een mailtje naar driehoefijzers@zeelandnet.nl of geef uw mailadres telefonisch aan ons door. (Tel. 0114 370555)