

## **“Natuurlijk genieten” is het devies van De Soester Duinen**

De Soester Duinen mag je gerust een begrip in Soest noemen. Het zal moeilijk zijn om een Soester te vinden die nog nooit in dit befaamde horeca-etablisement is geweest. Bruiloften, recepties, vergaderingen, congressen. Waar mensen bij elkaar komen, daar is heel vaak “De Soester Duinen” bij betrokken.

Het restaurant is sinds 1 april 2012 in de bekwame handen van Thijs Duindam en Robbert Goedhart. De jonge ondernemers zijn de opvolgers van de familie Klinkhamer. Het duo kent elkaar van de Hotelschool in Leeuwarden. Toen Thijs en Robbert de mogelijkheid kregen uitbaters te worden van De Soester Duinen werd die kans met twee paar handen aangepakt.

Robbert: “We wilden een nieuwe frisse wind laten waaien door dit historische restaurant. Uiteraard willen we de sfeer behouden van deze unieke locatie waarvan de geschiedenis 100 jaar terug gaat. De Soester Duinen is nog altijd een multifunctioneel horecabedrijf. Wij hebben de capaciteiten en de faciliteiten om diverse events te organiseren. Voor uiteenlopende evenementen voor 2 tot 250 personen kan men bij ons terecht. Bijvoorbeeld: een vergadering of een borrel in ons Café Klinkhamer. Daarnaast kunnen wij ook een luxe high tea of een condoleance faciliteren en hebben wij perfecte zalen waar een spetterend bedrijfsfeest of een huwelijksdag inclusief ceremonie gehouden kan worden. Een belangrijke voorwaarde die wij ons zelf hebben opgelegd, is dat bij al die events onze eigen inbreng te zien en te proeven is!”

Thijs: “Dus hebben wij, naast de verbouwing van onze zalen het keukenteam vernieuwd. Onze koks maken heerlijke, versbereide, verantwoorde en huisgemaakte gerechten uit de moderne Franse keuken. De prijs-kwaliteitverhouding is fantastisch, dat durf ik met zekerheid te stellen. Voor 6 of 7 tientjes kan je hier met twee personen heerlijk eten en dan heb je er ook nog een prima glaasje wijn bij. De sfeer is niet exclusief of formeel, maar vooral gezellig en ontspannen. De mensen waarderen dat. De recensies die wij krijgen op websites als Couverts en lens zijn positief!”

### **Open op zondag en tijdens de feestdagen**

De prachtige locatie van het restaurant, letterlijk aan de rand van de Soester Duinen, is een uitnodiging voor veel wandelaars en fietsers. Niet voor niks luidt de boodschap aan de gasten: ‘Natuurlijk genieten in De Soester Duinen’. Als een mooie herfstdag het prachtige decor vormt voor een flinke boswandeling lonkt het restaurant na ‘gedane arbeid’ voor een lichte lunch, een uitgebreid diner of een lekker kopje koffie met gebak. Robbert: “Met het mooie herfstweer van de laatste dagen zit het hier vol met wandelaars en fietsers. De mensen waren niet gewend dat het restaurant op zondag open is. Maar een restaurant als dit, midden in de bossen, moet ook op zondag haar gastvrijheid tonen!”

Die gastvrijheid is er ook tijdens de feestdagen. De Soester Duinen is open op de beide kerstdagen. Thijs: “Op beide kerstdagen is er een brunch en een diner. Ik adviseer de mensen in Soest om alvast te reserveren. Dan ben je verzekerd van een sfeervolle en gezellige ambiance op deze bijzondere dagen. Ook de eerste paar weken van het nieuwe jaar hebben we diverse arrangementen in onze sfeervolle zalen voor uw nieuwjaarsreceptie!”

### **Catering**

Robbert Goedhart omschrijft het raak: “We denken niet alleen binnen de vier muren van dit gebouw. Als wij ons als restaurant willen onderscheiden, dan moeten we ook naar buiten gaan. Als men een event organiseert en de catering wordt aan ons overgelaten, dan staan wij garant voor 100% ontzorging. Sterker nog: we gaan niet voor minder. Het meubilair, de catering en de volledige logistiek regelen wij. Bovendien kunnen wij dankzij onze samenwerking met Cabrio en Kasteel Oud Wassenaar toplocaties aanbieden. Bij onze catering is er altijd een medewerker van ons aanwezig die zorgt voor bereiding en/of bediening. Dat is ontzorgen!”