

Topkok Raymond Prinsen verandert koers



Gea Meppelink en Raymond Prinsen van restaurant De Stenen Tafel en bistro De Olliemölle hebben een keus gemaakt. Ze stoppen met De Stenen Tafel en willen hun succesvolle bistro De Olliemölle nog meer laten groeien. De ruimte van de watermolen waar nu De Stenen Tafel is gevestigd, zal meer gebruikt worden ten behoeve van de bistro.

Hoewel De Stenen Tafel onlangs voor de 12^e keer de Michelinster heeft gekregen, kan er vanaf 1 april 2011 niet meer a-la-carte worden gegeten. De vraag om op lokatie te koken en de belangstelling voor een Raymond Prinsen kookclub is zo groot, dat meesterkok Raymond Prinsen kiest voor deze nieuwe uitdaging.

‘De combinatie van de bistro en het sterrestaurant met alle activiteiten er om heen, legt een grote druk op je. Alles 100% willen, kan gewoon niet; uiteindelijk moet je een keus maken’, aldus Prinsen.

De accommodatie van De Stenen Tafel blijft een unieke plek voor vergaderingen, bedrijfsbijeenkomsten, feesten en als trouwlocatie. Deze mogelijkheden worden straks flexibel benut. De invulling van de bijeenkomst kan op elk gewenst niveau worden ingevuld, dus ook zeker op het sterniveau.

‘Ons terras aan de oude Berkel blijft het mooiste terras van Borculo. Meer mensen zullen dit straks in het voorjaar en de zomer gaan ervaren en daar hebben we heel veel zin in’, aldus Gea Meppelink.

“Echter tot 1 april 2011 kan men nog voor de laatste keer in Borculo a-la-carte genieten.

Vanzelfsprekend blijft dit een avondvullende culinaire belevenis op sterniveau. Of zoals we het bij De Stenen Tafel zelf noemen: Achterhoekse gastvrijheid met allure.”

