

Texel Culinair

Proeven op sien Tessels

2024



27, 28 & 29 september



De Koog - Texel



Vakantieburo
Kobeko



Een heerlijke Texel vakantie

Sfeervolle accommodaties
in de gezellige badplaats De Koog,
bij het strand en bosgebied.



200+
accommodaties



40+ jaar
kennis



Scherpe prijzen

*zoek en
boek direct*

Vakantieburo Kobeko, Nikadel 79, De Koog
0222 317 746 info@kobeko.nl www.kobeko.nl



Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Texel: een eiland vol smaak	6
Informatie	7
Entertainmentprogramma	8
Onze huisregels	11
Deutsche Informationen	16
Plattegrond	20
De wedstrijd / Jury	22
Winnaars editie 2023	23
Met dank aan	24
Proef het eiland, drink het bier	27
Deelnemers	28

Bestuur

Voorzitter:	Miko Honingh
Penningmeester:	Wil Wassenaar
Algemeen:	Martijn van der Werff Ricardo Blom Jorinde Veeger Stijntje van der Ploeg Eliza Blom Dylan Koorn Thomas Wassenaar
Secretaris:	Richard Quartel
Entertainment:	Jordie Krab
Organisatie event:	Stichting Texel Culinair
Communicatie:	Maureen Veurman

Colofon

Opdrachtgever:	Stichting Texel Culinair
Realisatie, vormgeving en drukwerk:	53 Graden Noord
Fotografie:	Robin Waerts



VHC JONGENS BV

Meer dan alleen horeca
totaalleverancier



Meer weten? Scan de QR-code of
Ga naar www.vhcjongensbv.nl



Gepassioneerd familiebedrijf



Breed & Compleet assortiment



Snelle & Flexibele levering



Modern wagenpark



Opleidingen & cursussen



ECHTE
JONGENS

Voorwoord

Van harte welkom op Texel, in De Koog, en bij de negentiende editie van Texel Culinaire! Dit jaar omarmen we een thema dat perfect past bij de veelzijdigheid en vitaliteit van ons eiland: kleur.

Kleur is overal om ons heen. Het zit in de helderblauwe lucht boven de Waddenzee, in de levendige groene weiden waar onze schapen grazen en in de rijke tinten van de vruchten en groenten die onze bodem voortbrengt. Maar dit weekend komt kleur vooral tot leven op je bord!

We zijn enorm trots op de getalenteerde chefs en restaurateurs van Texel die dit evenement wederom tot een culinair hoogtepunt maken. Hun creativiteit en toewijding is essentieel en zorgt ervoor dat elk gerecht een kunstwerk op zich is. Van de zilte smaak van verse vis tot de diepe, aardse tonen van lokaal geteelde groenten, elk gerecht vertelt een verhaal en voegt een kleurrijke dimensie toe aan je culinaire ervaring.

Dit boekje nodigt je uit om op ontdekkingsreis te gaan langs de culinaire parels van Texel. Laat je leiden door de geuren en kleuren terwijl je door de straten van De Koog wandelt en geniet van de verrassende creaties die onze lokale chefs speciaal voor jou hebben bereid. Proef de passie en vakmanschap die in elk gerecht schuilgaat en ontdek de unieke smaken die Texel zo bijzonder maken.

Onze grote dank gaat uit naar alle deelnemende restaurants, producenten, partners, sponsors en vrijwilligers die veel tijd en energie steken in dit schitterende weekend. Hun inzet en enthousiasme zijn onmisbaar en maken Texel Culinaire tot het schitterende evenement waar we ieder jaar weer van mogen genieten.

Dus skarrel, praat, proef en geniet op sien Tessels. Geniet van de kleuren op je bord, de wijnen in je glas en de mensen om je heen!

Met warme en gastvrije groeten,

Miko Honingh

Voorzitter Stichting Texel Culinaire



Texel: Een eiland vol smaak

Texel is een ware culinaire schat, vol verrassingen en authentieke smaken. Hier vind je eerlijk voedsel, met ambacht vervaardigd op het eiland zelf, en een onmiskenbare nadruk op kwaliteit en respect voor de natuur. Stap in de wereld van Texel en laat je verleiden door een scala aan culinaire hoogtepunten.

Proef het wereldberoemde Texelse lamsvlees, waarvan de smaak uniek is door de weelderige weides waar de schapen vrij grazen. Ontdek de verfijnde schapenkaas, liefdevol bereid volgens eeuwenoude tradities, en de prijswinnende kruidenbitters die een ware smaakexplosie bieden. Vergezel dit met onze eigen gebrouwen en bekroonde bieren, waarbij elke slok een eerbetoon is aan ambachtelijk vakmanschap.

De zee is onze inspiratiebron en dat proef je in de smaakvolle garnalen en verrukkelijke oesters die Texel rijk is. Geniet van de pure essentie van de zee, rechtstreeks op je bord.

Texel's culinaire ervaring omvat een verhaal van passie en toewijding, van boeren tot koks, van producenten tot genietters. Het is een reis door smaken die je zintuigen doen ontwaken en je laten kennismaken met de rijke eetcultuur van ons geliefde eiland.

Dus, kom en ontdek de geheimen van Texel's gastronomie, waar elke hap een ware openbaring is. Laat je betoveren door de diversiteit en authenticiteit van ons culinaire erfgoed, en ervaar hoe de liefde voor de natuur en ambachtelijke tradities samenkomt in elke culinaire creatie.

Texel verwelkomt je met open armen en een overvloed aan smaken. Proef en beleef onze culinaire trots!

Betaalbare gerechtjes

Ook dit jaar hebben de chefs weer hun uiterste best gedaan om u te verwennen met een onvergetelijke culinaire ervaring. Van Thaise viskoekjes tot Texels schapenmelkijks, er is voor elk wat wils om uw culinaire hart op te halen.

Elke deelnemer biedt minimaal één heerlijk gerechtje aan voor maximaal € 4,50, zodat iedereen volop kan genieten van deze verrukkelijke proeverij. Het is de perfecte gelegenheid om te proeven en te ontdekken, en uw smaakpapillen te verwennen met een scala aan smaken en creaties.

Informatie

BETALEN & GENIETEN

Ook dit jaar hanteren wij een pin betaalsysteem voor onze gerechtjes. U kunt de heerlijke culinaire creaties proeven. Betaling is mogelijk met pin of met onze speciale prepaidkaart, die u gemakkelijk met contant geld kunt aanschaffen en opwaarderen bij de kassa in de Dorpsstraat. Bovendien kunt u bij al onze deelnemers gewoon pinnen.

TEXELSE SPECIAALBIEREN

Verwen uzelf met de beste Texelse speciaalbieren, die dit jaar rechtstreeks van de tap worden geschonken:

- Skuumkoppe (6,0%)
- Zeebries Blond (5,0%)
- Tuunwal Tripel (8,5%)
- Jutters Bock (7,0%)
- Springtij (7,5%)
- Skuumkoppe 0.0 (0,0%)

Alle bieren zijn verkrijgbaar voor € 3,25 per glas. De borg per bierglas bedraagt € 2,-.

GESELECTEERDE WIJNEN

Onze huiswijnen (wit, rood en rosé) zijn met zorg geselecteerd in samenwerking met VHC Jongens. Daarnaast bieden deelnemende restaurants hun eigen wijnen aan. Alle huiswijnen kosten € 4,75 per glas. De borg per wijnglas bedraagt € 4,75. Proef de kwaliteit van:

- Mantra Lokah - White Organic
- Mantra Lokah - Rosé Organic
- Mantra Lokah - Red Organic

Meer info over de wijnen vindt u op pagina 36.

TEXEL CULINAIR GLAZEN

Geniet van uw drankjes in het bekende wijnglas van Texel Culinaire. Zoals u van ons gewend bent, kunt u het glas aanschaffen bij onze deelnemers. Het glas kunt u het hele weekend gebruiken, dus bewaar het goed en neem het de volgende dag gewoon weer mee. Bij elke deelnemer kunt u uw glas omruilen voor een schoon exemplaar. Er zit € 4,75 borg op het glas, welke u aan het einde van uw bezoek weer kunt inleveren bij de deelnemers, u ontvangt de borg dan weer terug. U mag uw glas natuurlijk ook als aandenken mee naar huis nemen.

ALLERGIEËN?

Heeft u een allergie? Geef dit duidelijk aan voordat u uw gerechtjes bestelt, zodat onze chefs hier rekening mee kunnen houden.

EHBO & ALCOHOLGEBRUIK

Voor uw veiligheid is er een EHBO-post ingericht in De Schuilhut achter de kerk. Wij willen u er ook aan herinneren dat er geen alcohol wordt geschonken aan personen onder de 18 jaar. Bij twijfel zal de standhouder om een identiteitsbewijs vragen.

Entertainmentprogramma

Op vrijdag en zaterdag staan de restaurants voor u klaar van 15.00 tot 23.00 uur. Op zondag is Texel Culinaire van 12.00 tot 18.00 uur. Onze muzikanten spelen op wisselende tijden die dagen. Zondagavond vanaf 20.00 uur is er een Texel Culinaire afterparty in Café De Jutter.

Dit is wie u kunt verwachten:

De Juiste Deuntjes

De Juiste Deuntjes is een coverduo dat begon in de zomer van 2022 in Den Helder. Jur en David waren al schoolvrienden voordat ze samen optraden. Ze hielden van dezelfde muziekstijlen en artiesten, waardoor ze vaak samen muziek maakten bij Jur thuis. In de zomer van 2022, na de coronaperiode, besloten ze om een act te starten.

Nu spelen ze akoestische versies van popliedjes uit verschillende tijden.



Salty Strings

Salty Strings is een Texelse Bluegrassformatie. Casper Landman (Gitaar en Zang), Astrid Nauta (Zang), Simone Kip (Viool en Zang), Michiel Dijkman (Banjo en Zang), Pieter Duinker (Mandoline en zang) en Hans van Veller (Bas en Zang) vonden elkaar op het muzikale snijpunt van stromingen als Bluegrass, Amerikaanse Folk, Country en Americana.

De bandleleden nemen ervaringen mee uit diverse muziekstromingen. In deze muzikale smeltkroes ontstaat een uniek geluid voor Texel. In de muzikale klik spelen de stemmen en de snaren de hoofdrol. Alle bandleleden dragen hun vocale steentje bij waardoor verrassende harmonische mogelijkheden worden verkend.



Tidal wave

Tidal Wave is een Texelse band die sinds 2013 samen is. De afgelopen jaren is de formatie wat veranderd, maar de basis van de band is nog altijd hetzelfde.

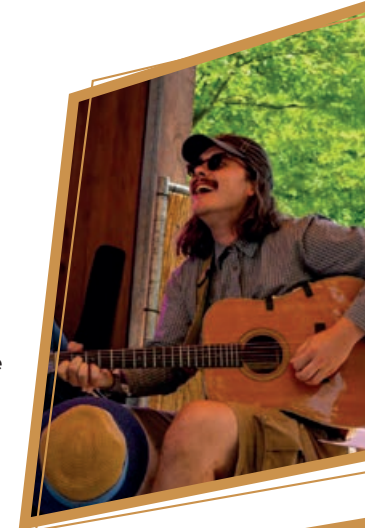
Naast het coveren van bekende songs zijn zij ook bezig met het maken van eigen nummers. Tidal Wave treedt geregeld op en de band staat open voor nieuwe uitdagingen.

BANDELEDEN

Vocals: Jacco Krugers
Guitar: Chris Boekel
Guitar: Wout Kliek
Bass: Stijn Eelman
Drums: Jesse Wonder

Ciaran the Irishman

Ciaran is een ervaren leraar die veel Ierse ballades speelt. Hij woont nu een half jaar op het eiland Texel en heeft plannen om nog meer muzikale dagen hier te beleven.



Jazz band Eline

Loop lekker langs om te genieten van Jazzband Eline. Henk (bas), Michiel en bende (gitaar) en Eline (zang) spelen al een aantal jaar samen, Zij nemen je mee door de wereld van swingende jazz, soepele struts en warme bossa nova."



JUMBO TEXEL

**Wij wensen u
culinaire dagen toe!**



**Jumbo Texel verkoopt een breed
assortiment aan Texelse producten.**

Naast je dagelijkse (vakantie)boodschappen kun je er terecht voor allerlei Texelse dranken, koek, kazen, lokaal geteelde groentes en nog veel meer!

Check de openingstijden op [jumbotexel.com](https://www.jumbotexel.com)

De Koog 0222-317 732 | Den Burg 0222-312 475
dko@jumbo.com | Volg ons!  

Onze huisregels

Voor een gezellig, veilig en
vriendelijk Texel Culinair!

VEILIGHEID EN VERANTWOORDELIJKHEID

Het betreden van het evenemententerrein en de deelname aan activiteiten zijn geheel voor eigen risico. Texel Culinair kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enig letsel en/of materiële of immateriële schade. Houd uw persoonlijke eigendommen goed in de gaten, aangezien de organisatie niet verantwoordelijk is voor verloren of zoekgeraakte spullen. Wij vragen u vriendelijk om aanwijzingen en instructies van (beveiligings-)personeel direct op te volgen.

PROMOTIONELE ACTIVITEITEN

Het is zonder toestemming van de organisatie niet toegestaan om op en/of rondom het evenemententerrein handelswaren te verkopen, flyers te verspreiden, posters en/of banners op te hangen, of andere vormen van promotionele activiteiten te verrichten. De gemaakte video-, foto-, en geluidsopnamen waarin bezoekers mogelijk voorkomen, kunnen mogelijk worden gebruikt voor promotionele doeleinden door de organisatie.

TOEGANG EN VEILIGHEID

Toegang tot het evenement is vrij, maar zorg ervoor dat u een geldig legitimatiebewijs bij u heeft. Het is ten strengste verboden om gevaarlijke materialen, zoals wapens, stokken, messen of andere voorwerpen waarmee schade kan worden toegebracht, bij u te dragen.

CONSUMPTIES EN ALCOHOLBELEID

Personen onder de 18 jaar mogen geen alcoholhoudende dranken kopen of ontvangen. Het personeel en de deelnemers zien toe op de naleving van deze regel. Eigen drank- en/of etenswaren meenemen naar het evenemententerrein is niet toegestaan.

ROKEN EN DRUGS

Het is niet toegestaan om in de tent(en) te roken. Roken is alleen toegestaan buiten op het terrein. Wij hanteren een 'zero tolerance' drugsbeleid. Bij constatering van drugsgebruik wordt de betreffende bezoeker direct verwijderd en aan de politie overgedragen. De Nederlandse wetgeving ten aanzien van drugsgebruik en -handel is van toepassing op en rondom het evenemententerrein, waarbij het ten strengste verboden is om drugs te gebruiken, te bezitten of te verhandelen.

We willen een veilige en plezierige omgeving creëren voor al onze bezoekers. Laten we samen zorgdragen voor een geslaagd Texel Culinair!

anno



1982

Victoria Horeca
Service Matters!



Ontdek Texel culinair



Kijk voor alle culinaire tips
op www.texel.net/horeca of
scan de QR-code



 **texel**
hier vind je meer

Meer inspiratie

 www.texel.net  info@texel.net  [VVV Texel](https://www.instagram.com/VVV_Texel)

Download de officiële @texel app

Vol korting en extraatjes
bij Texelse ondernemers

- Gratis app
- Ruim 70 vouchers
- Écht Texelse ervaringen
en producten



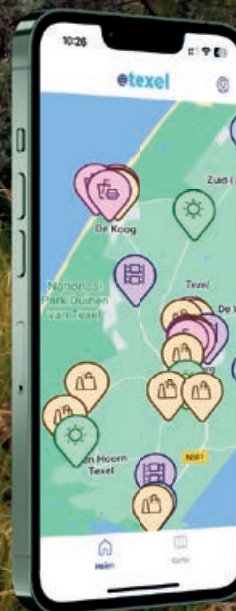
texel.net/app



Download die officiële @texel-App

Mit vielen Rabatten und Extras
von Texeler Unternehmern

- Kostenlose App
- Über 70 Gutscheine
- Echte Texel-Erlebnisse
und Produkte



 **texel**
hier vind je meer

Vorwort

Willkommen auf Texel in De Koog und zur neunzehnten Ausgabe von „Texel Culinaire“! Dieses Jahr widmen wir uns einem Thema, das perfekt zur Vielseitigkeit und Lebendigkeit unserer Insel passt: Farbe.

Farbe ist überall um uns herum: denken Sie an die hellblaue Farbe des Himmels über dem Wattenmeer, das leuchtende Grün der Wiesen, auf denen unsere Schafe grasen und die satten Farben der Früchte und Gemüsesorten, die unser Boden hervorbringt. Aber dieses Wochenende kommt Farbe auf Ihren Teller!

Wir sind sehr stolz auf die talentierten Köche und Gastronomen von Texel, die diese Veranstaltung wieder zu einem kulinarischen Highlight machen. Ihre Kreativität und Hingabe sind unerlässlich und sorgen dafür, dass jedes Gericht ein Kunstwerk für sich ist. Vom salzigen Geschmack von frischem Fisch bis hin zu den tiefen, erdigen Noten von lokal angebautem Gemüse erzählt jedes Gericht eine Geschichte und verleiht Ihrem kulinarischen Erlebnis eine farbenfrohe Dimension.

Diese Broschüre lädt Sie zu einer Entdeckungsreise durch die kulinarischen Höhepunkte von Texel ein. Lassen Sie sich von den Düften und Farben leiten, während Sie durch die Straßen von De Koog schlendern, und genießen Sie die überraschenden Kreationen, die unsere lokalen Köche speziell für Sie zubereitet haben. Erfahren Sie die Leidenschaft und Handwerkskunst, die in jedem Gericht steckt, und entdecken Sie die einzigartigen Aromen, die Texel so besonders machen.

Unser großer Dank geht an alle teilnehmenden Restaurants, Produzenten, Partner, Sponsoren und Freiwilligen, die viel Zeit und Energie in dieses wundervolle Wochenende gesteckt haben. Ihr Engagement und ihre Begeisterung sind unverzichtbar und machen Texel Culinaire zu dem wunderbaren Event, das wir jedes Jahr genießen können.

Also plaudern, reden, probieren und genießen Sie auf Texel-Art. Genießen Sie auch die Farben auf Ihrem Teller, die Weine in Ihrem Glas und die Menschen um Sie herum!

Mit herzlichen und gastfreundlichen Grüßen,

Miko Honingh

Vorsitzender der Texel Culinaire Stiftung



Unterhaltungsprogramm

Am Freitag und Samstag sind die Restaurants von 15:00 h bis 23:00 h geöffnet. Am Sonntag findet Texel Culinaire von 12:00 h bis 18:00 h statt. Unsere Musiker spielen an diesen Tagen zu unterschiedlichen Zeiten.

Am Sonntagabend findet ab 20 Uhr eine Texel Culinaire Afterparty statt bei Cafe De Jutter.

DE JUISTE DEUNTJES

De Juiste Deuntjes ist ein Cover-Duo, das im Sommer 2022 in Den Helder gegründet wurde. Jur und David waren bereits Schulfreunde, bevor sie zusammen auftraten. Sie liebten die gleichen Musikstile und Künstler, deshalb machten sie oft zusammen bei Jur zu Hause Musik. Im Sommer 2022, nach der Corona-Zeit, beschlossen sie, sich neu musikalisch zu engagieren. Jetzt spielen sie akustische Versionen von Popsongs aus verschiedenen Zeiten.

SALTY STRINGS

Salty Strings ist eine Texeler Bluegrass-Formation Casper Landman (Gitarre und Gesang), Astrid Nauta (Gesang), Simone Kip (Violine und Gesang), Michiel Dijkman (Banjo und Gesang), Pieter Duinker (Mandoline und Gesang) und Hans van Veller (Bass und Gesang) haben sich gefunden bei der musikalischen Schnittstelle von Bewegungen wie Bluegrass, American Folk, Country und Americana. Die Bandmitglieder bringen Erfahrungen aus verschiedenen Musikrichtungen mit. In diesem musikalischen Schmelztiegel entsteht ein einzigartiger Klang für Texel.

TIDAL WAVE

Tidal Wave ist eine Texeler Band, die seit 2013 zusammen ist. Die Formation hat sich in den letzten Jahren etwas verändert, die Basis der Band ist jedoch immer noch dieselbe. Neben dem Covern bekannter Songs befassen sie sich auch fleißig mit der Produktion eigener Songs. Tidal Wave tritt regelmäßig auf, und die Band ist offen für neue Herausforderungen.

Bandmitglieder: Gesang, Jacco Krugers / Gitarre, Chris Boekel / Gitarre, Wout Kliek / Bass, Stijn Eelman / Schlagzeug, Jesse Wonder

CIARAN THE IRISHMAN

Ciaran ist ein erfahrener Ire, der viele irische Balladen spielt. Seit sechs Monaten lebt er nun auf der Insel Texel und hat vor, hier noch mehr musikalische Tage zu erleben.

JAZZ BAND ELINE

Kommen Sie und genießen die Jazzband Eline. Henk (Bass), Michiel und Bende (Gitarre) und Eline (Gesang) spielen schon seit einigen Jahren zusammen. Sie entführen Sie in die Welt des schwungvollen Jazz, der sanften Struts und des warmen Bossa Nova.

Informationen

BEZAHLEN UND GENIESSEN

Auch in diesem Jahr verwenden wir für unsere Gerichte ein Debitkarten-Zahlungssystem. Sie können die köstlichen kulinarischen Kreationen probieren. Die Zahlung ist mit einer Bankkarte oder mit unserer speziellen Prepaid-Karte möglich, die Sie ganz einfach an der Kasse in der Dorpsstraat kaufen und mit Bargeld aufladen können. Darüber hinaus können Sie bei allen unseren Teilnehmern auch mit Ihrer Bankkarte bezahlen.

TEXELSE SPECIAALBIEREN

Gönnen Sie sich die besten Texeler Bierspezialitäten:

- Skuumkoppe (6,0%)
- Zeebries Blond (5,0%)
- Tuunwal Tripel (8,5%)
- Jutters Bock (7,0%)
- Springtij (7,5%)
- Skuumkoppe 0.0 (0,0%)

Alle Biere sind für € 3,25 pro Glas erhältlich. Das Pfand pro Bierglas beträgt € 2,-.

AUSGEWÄHLTE WEINE

Unsere Hausweine (Weiß-, Rot- und Roséweine) wurden sorgfältig in Zusammenarbeit mit dem Familienbetrieb „VHC Jongens“ (Verenigde Hollandsche Compagnie) ausgewählt. Darüber hinaus bieten die teilnehmenden Restaurants eigene Weine an. Alle Hausweine kosten € 4,75 pro Glas. Das Pfand pro Weinglas beträgt € 4,75.

Probieren Sie die Qualität von:

- Mantra Lokah – White Organic
- Mantra Lokah – Rosé Organic
- Mantra Lokah – Red Organic

„TEXEL CULINAIR“-GLÄSER

Genießen Sie Ihre Getränke im bekannten „Texel Culinaire“-Weinglas. Wie Sie es von uns gewohnt sind, können Sie das Glas bei unseren Teilnehmern erwerben. Das Glas können Sie das ganze Wochenende benutzen, also bewahren Sie es gut auf und nehmen dieses am nächsten Tag wieder mit. Alternativ können Sie Ihr Glas auch bei jedem Teilnehmer gegen ein sauberes Glas eintauschen. Auf das Glas wird ein Pfand von € 4,75 erhoben. Am Ende Ihres Veranstaltungsbesuches können Sie das Glas bei einem der Teilnehmer zurückgeben und erhalten dann das Pfandgeld zurück. Natürlich können Sie Ihr Glas auch als Souvenir mit nach Hause nehmen!

ALLERGIEN?

Haben Sie eine Allergie? Bitte geben Sie dies vor der Bestellung Ihrer Gerichte deutlich an, damit unsere Köche dieses berücksichtigen können.

ERSTE HILFE UND ALKOHOLKONSUM

Zu Ihrer Sicherheit wurde in De Schuilhut hinter der Kirche eine Erste-Hilfe-Stelle eingerichtet. Wir möchten Sie auch daran erinnern, dass an Personen unter 18 Jahren kein Alkohol ausgeschenkt wird. Im Zweifelsfall wird der Aussteller einen Identitätsnachweis verlangen.

Unsere Hausregeln

Für eine gemütliche, sichere und freundliche Texel-Culinaire-Veranstaltung!

SICHERHEIT UND VERANTWORTUNG

Das Betreten des Veranstaltungsgeländes und die Teilnahme an Aktivitäten erfolgen ausschließlich auf eigene Gefahr. Texel Culinaire kann nicht für Verletzungen und/oder materielle oder immaterielle Schäden haftbar gemacht werden. Behalten Sie Ihre persönlichen Gegenstände im Auge, da die Organisation nicht für verlorene oder verlegte Gegenstände haftet. Wir bitten Sie, den Anweisungen und Instruktionen des (Sicherheits-)Personals unverzüglich Folge zu leisten.

WERBLICHE AKTIVITÄTEN

Der Verkauf von Handelswaren, das Verteilen von Broschüren, das Aufhängen von Plakaten und/oder Bannern oder die Durchführung sonstiger Werbemaßnahmen auf und/oder rund um das Veranstaltungsgelände ist ohne Genehmigung der Organisation nicht gestattet. Die erstellten Video-, Foto- und Tonaufnahmen, in denen Besucher auftreten können, dürfen von der Organisation für Werbezwecke verwendet werden.

ZUGANG UND SICHERHEIT

Der Eintritt zur Veranstaltung ist kostenlos, stellen Sie jedoch sicher, dass Sie einen gültigen Ausweis dabei haben. Das Mitführen gefährlicher Materialien wie Waffen, Stöcke, Messer oder anderer Gegenstände, die Schäden verursachen können, ist strengstens verboten.

KONSUM- UND ALKOHOL-REGELN

Personen unter 18 Jahren dürfen keine alkoholischen Getränke kaufen oder erhalten. Mitarbeiter und Teilnehmer werden auf die Einhaltung dieser Regel achten. Das Mitbringen eigener Getränke und/oder Speisen auf das Veranstaltungsgelände ist nicht gestattet.

RAUCHEN UND DROGEN

Das Rauchen im Zelt bzw. in den Zelten ist nicht gestattet. Das Rauchen ist nur im Freien auf dem Gelände gestattet. Es gilt eine Null-Toleranz-Drogenpolitik. Wird Drogenkonsum festgestellt, wird der betreffende Besucher sofort abgeführt und der Polizei übergeben. Auf und um das Veranstaltungsgelände herum gelten die niederländischen Gesetze zum Drogenkonsum und -handel, wonach der Konsum, der Besitz und der Handel mit Drogen strengstens verboten sind.





Wir möchten für alle unsere Besucher eine sichere und angenehme Atmosphäre schaffen. Sorgen wir gemeinsam für eine erfolgreiche Texel-Culinaire-Veranstaltung!

Plattegrond Straat 2024



Legenda

- | | | | |
|----|--------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Restaurant Passie | 12 | De Tesselse IJsmakerij |
| 2 | Oudeland Texel | 13 | Paal 17 De Eerste Etage |
| 3 | Beachclub Texel | 14 | Brasserie Karakter |
| 4 | De Texelse Bierbrouwerij | 15 | Restaurant L'avenir |
| 5 | Wit-Lof Foodbar | 16 | Café Restaurant Sjans |
| 6 | Kaasboerderij Wezenspyk | 17 | Grandcafé Het Plein |
| 7 | De Haan Foodservice | 18 | The Juice Car |
| 8 | Jan de Oesterman | 19 | Restaurant Yamas |
| 9 | Organisatiebar | 20 | Loungebar Demi's |
| 10 | 't Pakhuus Catering | 21 | Pollo / Tante Sjaan |
| 11 | Brouwerij Stokerij TX | 22 | Crêpe Car |

-   = Ontvangstruimte en EHBO
-  = Kassa
-  = Podium



De wedstrijd 🇳🇱

De gerechtjes van de deelnemers worden beoordeeld door een deskundige jury op diverse criteria, waaronder ingrediënten, smaak, kleur en presentatie. De jury let ook op gastvrijheid, hygiëne, inrichting van de stand, het gebruik van Texelse producten en vakbekwaamheid.

De jury

RIK JANSMA - Een ervaren gastronomisch leider. Na 18 jaar bij sterrenrestaurant Basilië in Harderwijk gekookt te hebben, maakte hij in 2022 de stap naar een nieuw avontuur bij 'Argentinië op de Veluwe'. Met zijn gedurfde visie en culinaire expertise leidt hij het keukenteam in het verkennen van een verfijnde interpretatie van de Argentijnse keuken, terwijl hij de erfenis van "Mijndert's trots" voortzet.



SUSAN ARETZ - Kookboekautrice, columnist voor BCBG magazine, maar ook co-host van de podcast Smaakmakers. Daarnaast kun je haar vinden op haar online platform SusanAretz.nl en werkt ze freelance als culinair schrijver



RENÉ KLOP - Een gerenommeerde Executive Chef en Director of Food & Beverage. Met een indrukwekkende carrière in de culinaire wereld, staat hij bekend om zijn innovatieve menu's en ongeëvenaarde gastvrijheid. René leidt zijn team, van Baaase Luxury Resort op Curaçao, met passie en streeft naar culinaire perfectie in elke maaltijd.



FRANCESCA VAN BERK, VAN "FRANCESCA KOOKT"

- Populaire foodblogger en kookboekautrice, bekend om haar toegankelijke en smakelijke recepten. Met een focus op eenvoudige, gezonde gerechten inspireert ze dagelijks duizenden thuis-koks. Haar passie voor koken en gastvrijheid straalt door in elke creatie en zij geeft letterlijk en figuurlijk smaak aan het leven.



MARK POL - Burgemeester van Texel en staat bekend om zijn betrokkenheid bij de lokale gemeenschap en zijn inzet voor duurzame ontwikkeling op het eiland. Daarom vindt hij het ook heerlijk om een dagje als extra jurylid de andere juryleden te ondersteunen met deze smaakvolle opdracht.



Der Wettbewerb 🇩🇪

Die Gerichte der Teilnehmer werden von einer Fachjury nach verschiedenen Kriterien bewertet, darunter Zutaten, Geschmack, Farbe und Präsentation. Die Jury achtet auch auf Gastfreundschaft, Hygiene, Standgestaltung, Verwendung von texanischen Produkten und Fachkompetenz.

Winnaars Editie 2023

Wij feliciteren de winnaars van Texel Culinaire 2023 van harte met hun culinaire overwinning!

Overall winnaar

OUDELAND TEXEL

Beste gerecht

OUDELAND TEXEL

Themagerecht

JUICE CAR



Met dank aan

PARTNERS VAN CULINAIR

VHC Jongens B.V.
Texelse Bierbrouwerij
VVV Texel
TESO
't Hekeltje
TXL Verhuur

BESTE VRIENDEN

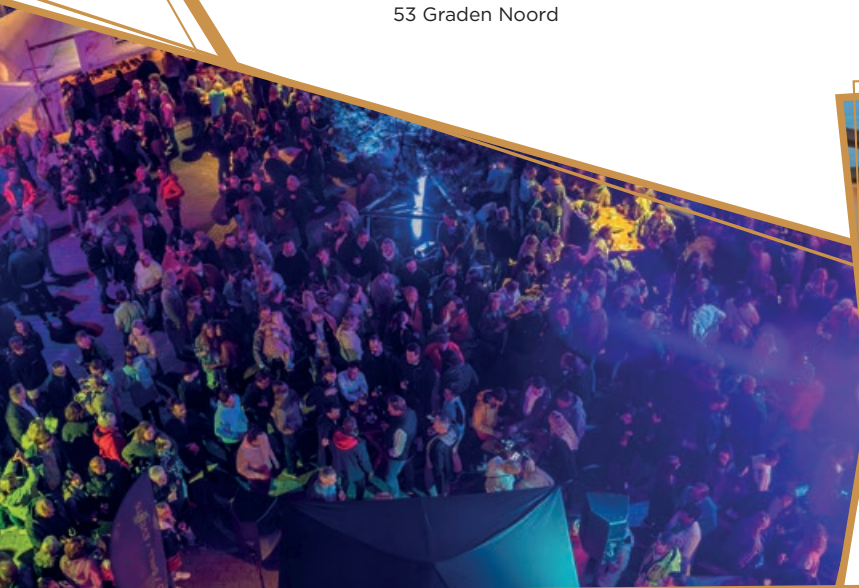
Restaurant Bij Kogerstaete
Fietsverhuur De Koog / Bikeshop Texel
Hotel Greenside
Landhuizentexel.nl
Hotel Boschrand
Zandbank Texel outdoor&events
NBC Eelman & Partners
Grand Hotel Opduin
Texelse Visspecialist / Oude Vismarkt
Café De Kuip
De Webjongens
De Dikke Zeehond
Aanhang cars
Van Egmond Schildersbedrijf
Chaletpark Bregkoog
TXL Verhuur
Jumbo De Koog Texel
Restaurant De Taveerne
Hotel de Branding
Strandplevier Suites
Restaurant Kooger
Hanos
Cordier Fine Wines Specialist
53 Graden Noord

GOEDE VRIENDEN

Hotel Beatrix
Restaurant Gusta
Hotel Tatenhove
Hotel Zeerust
Bos en Duin Appartementen
De Tegelmeester
Van der Valk Texel
Zilte Zaken
Hotel Het Uilenbos
Zilt & Zo Lifestyle
Omnyacc Texel
Vakantiepark De Bremakker
Internet Diensten Texel
Landgoed Springtij
Bungalowverhuur
Proeflokaal Onder de pomp
Alpha Advocaten
Gerrit Glas
Hooijschuur Groen
Bookzo
Café De Jutter
De Krim
Oranjerie 't Vogelhuis

VRIENDEN

Appartementen Beatrix
Hotel-Brasserie-
Appartementen De Zwaluw
Hotel Tesselhof
Eilandbroeders
Solexverhuur Texel
Bosma Woningstofering
Beauty Outline
Primera Mets
Autoservice Nollekoog
Bungalowpark Gortersmient
Galerie Posthuys
Beach Park Texel
Beach Active /Eilandbaby
Bosma Slapen & Meer
Duin Hotel Texel
Mieters
Slagerij Moormann & De Boer
TX stoffeerders
Notariskantoor Texel
Kitesurfschool Texel



TEXELS
SPECIAALBIER

**ERVAAR ONS
RIJKE ASSORTIMENT**

NIX18

TEXELSBIER

WWW.TEXELS.NL

Proef het eiland, drink het bier

Onder de Waddenlucht, midden tussen de uitgestrekte groene weiden aan de rand van natuurgebied 'De Hoge Berg' staat de voormalige zuivelfabriek van Oudeschild. Waar vroeger kaas werd gemaakt, glanzend nu de koperen brouwketels. Het hart van een brouwerij waar bijzonder Texels bier zijn oorsprong vindt.

Onze bieren

De Texelse bierbrouwerij brouwt op Texel 11 unieke speciaalbieren. Texels speciaalbier wordt gebrouwen van uitsluitend natuurlijke grondstoffen, waaronder Texelse gerst. Dat maakt de speciaalbieren tot een puur product van Texel. Bieren met een bijzonder verhaal en een uitgesproken smaak.

Op Texel Culinaire laten we u graag genieten van ons Texels bier. Ook dit jaar zijn wij weer trotse hoofdsponsor van dit mooie evenement in de dorpsstraat van de Koog. Wij staan met onze medewerkers voor u klaar in de Texels bar op nummer 4 en vertellen u graag meer over ons bier. U bent van harte welkom!

De onderstaande speciaalbieren zijn tijdens Texel Culinaire te proeven. Ook is nummer 5 van onze nieuwe unieke Texels geheim te proeven!

SKUUMKOPPE - Karaktervol donker tarwebier. Tarwebier met een volle smaak. Hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdrank. (6,0%)

ZEEBRIES BLOND - Blond bier met Zeevenkel. Licht blond bier met een vleugje zeevenkel. Dat geeft dit bier een aromatisch, zacht kruidig accent. (5,0%)

TUUNWAL TRIPEL - Eigenzinnig eilandbier. Gebrouwen in de traditie van abdijbieren, is herkenbaar aan zijn kleine zoetje en eigenzinnige hopbitterheid. (8,5%)

JUTTERS BOCK - Hartstochtelijk herfstbockbier. Texels Jutters Bock heeft een dieprode kleur en een typische karamelsmaak. De speciale hopsoorten geven een aangenaam 'bittertje' in de afdrank. (7,0%)

SPRINGTIJ - Stevig blond bier. Blond bier met een zachte volle smaak. Verrassend bloemig aroma en kruidig karakter. (7,5%)

TEXELS GEHEIM #5 - Elke maand brouwen we een geheim proefbier. Met bijzondere ingrediënten maken we nieuwe smaakcombinaties. Dit bier kun je exclusief proeven in ons Texels proeflokaal!

SKUUMKOPPE 0,0 - Karaktervol alcoholvrij tarwebier. Vol, donker tarwebier. Hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdrank. (0,0%)

Onze andere speciaalbieren uit ons kleurrijke assortiment kun je ontdekken bij onze brouwerij. Je bent natuurlijk ook van harte welkom om langs te komen in Oudeschild aan de Schilderweg! Kom langs voor een Texels beleving, bezoek onze winkel of kom genieten op ons terras.

Boek een beleving op www.texels.nl/texels-beleving



1 Restaurant Passie

VOOR - Tataki

Watermeloen | IJs van basilicum | Lotuswortel | Dashiigel

6,00

HOOFD - Pietermannen

Gerookte paprika | Venkel | Tomberry's | Schuim van inktvisinkt

8,50

NA - Dessert vol passie!

4,50



2 Oudeland Texel

Discodel

Huisgemaakte frikandel van Texels varken met zure mayonaise en discodip van fijne groentes

3,50

Tulpen uit Amsterdam

Tulp van ossenworst van Peter Haker, oude Rustiek van Wezenspyk en huisgemaakt tafelzuur

7,50

Groen zwart, Texel in het hart

Rillettes van gerookte makreel van Jan van der Star uit Oudeschild met groene asperges, hollandaise en haringkuit

7,50

Oranje boven

Spekkoek van oranje groentes met espuma van oude schapenkaas van de Waddel en gerookte amandelen

7,50

Wit is een nuance

Mousse van witte chocolade met gekarameliseerd bladerdeeg van Wouter Bakker en schuim van Waddenzeewater en vanille

6,50





3 Beachclub Texel

Beachclub Texel introduceert een nieuw shared dining concept, waarbij je de hele dag kunt genieten van heerlijke gerechtjes van het formaat van een tussengerecht. Zo is er de mogelijkheid om je eigen menu samen te stellen en de tafel vol te zetten met lekkere hapjes 'to share'!

Dit is een geweldige manier om te genieten van een breed scala aan smaken en texturen, terwijl je tegelijkertijd deelt met vrienden en familie.

Texelse Oester Tiradito Nikkei

Aji Amarillo | Passiefruit | Pisco | Koriander

4,50

Texelse Zilte Groenten Curry

Zeekraal | Zee-aster | Paarse aardappel | Bieten | Venkel | Komkommer-Yoghurt Espuma

3,50

Cheesecake van Texelse geitenkaas

Gekarameliseerde witte chocolade | Wei gel | Balsamico | Basilicum

6,00

Beach Sunset Chameleon Cocktail

Pisco | Duindoornbes | Limoen | Blauwe Vlindererwtbloem | Munt

8,50



OMNYACC
ACCOUNTANTS & ADVISORS

**IEDEREEN VEEL
PLEZIER TIJDENS
TEXEL CULINAIR**



4 De Texelse Bierbrouwerij

Verwen uzelf met de beste Texelse speciaalbieren:



SKUUMKOPPE
Karaktervol donker tarwebier
(Alc. 6,0%)



SKUUMKOPPE 0.0
Alcoholvrij tarwebier
(Alc. 0,0%)



ZEEBRIES BLOND
Blond bier met zeevenkel
(Alc. 5,0%)



SPRINGTIJ
Stevig blond bier
(Alc. 7,5%)



JUTTERSBOCK
Intens en gebalanceerd herfstbockbier
(Alc. 7,0%)



TUUNWAL TRIPEL
Eigenzinnig eilandbier
(Alc. 8,5%)

Ook is nummer 5 van onze nieuwe unieke Texels geheim te proeven! Elke maand brouwen we een geheim proefbier. Met bijzondere ingrediënten maken we nieuwe smaakcombinaties. Dit bier kun je exclusief proeven in ons Texels proeflokaal!

Alle bieren zijn verkrijgbaar voor € 3,25 per glas. De borg per bierglas bedraagt € 2,-.



5 Wit-Lof Foodbar

Element vuur

Spice, rook, rood en oranje

8,50

Element water

Ceviche, blauw en groen

8,50

Element lucht

Luchtig, licht, wit, blauw en zoet

8,50

Element aarde

Donker, kimchi, rijst en wortel

8,50

Element flamingo

Iedereen heeft een innerflamingo

4,50



6 Kaasboerderij Wezenspyk

Op onze kaasboerderij maken we al meer dan 40 jaar Goudse Boeren- en schapenkaas. Voor dit broodje hebben we twee verschillende Texelse schapenkazen én een lamsworstje van de lammeren van boer Ido van Schapenboerderij Westerweg gekozen. Proef de smaak van Texel in deze heerlijke (en machtige!) combinatie. Met smaak!

Broodje gesmolten kaas - klein

Panini | Rucola | Gesmolten schapenkaas

4,25

Broodje gesmolten kaas met lamsworstje - klein

Panini | Rucola | Gesmolten schapenkaas | Lamsworstje

5,00

Broodje gesmolten kaas - groot

Panini | Rucola | Gesmolten schapenkaas

6,00

Broodje gesmolten kaas met lamsworstje - groot

Panini | Rucola | Gesmolten schapenkaas | Lamsworstje

7,00

Chaletpark Bregkoog

Welkom op Chaletpark Bregkoog

Tien luxe vier- tot zespersoons chalets die met veel zorg zijn ingericht. Mooi gelegen tussen de Texelse natuur en het gezellige De Koog. Chaletpark Bregkoog is de ideale uitvalsbasis!

Bosrandweg 197, De Koog ☎ 0031 (0)222 317 430
WWW.CHALETBREGKOOG.NL



TATENHOVE BV
 grondwerk bestrating groenvoorziening

IJsdijk 11 1792 CB Oudeschild
www.tatenhovetexel.nl



7 De Haan Foodservice

Thaise viskoekjes Viskoekjes van wilde zeebaars	5,50
Bao Bun Steamed bun met buikspek, langzaam gegaard, krokant gebakken en afgelakt	7,50
Okonomiyaki Japanse hartige pannenkoek met Bottarga	7,50
Komkommervisfrietjes Crispy gebakken spiering met limoenmayonaise	4,50

8 Jan de Oesterman

Texelse oesters Met topping naar keuze	p/st 2,50
Gegratineerde oesters	p/st 3,50

Pizza Party

Een stukje Italië op jouw evenement. Knaipperrige korsten, smakelijke toppings en smeltende kaas in overvloed

BBQ

Geniet van stoere en ruwe ambacht waar onze grillmeesters lokale stukken vlees en vers gevangen vis omtoveren tot culinaire meesterwerken.

Live Cooking

Kijk, ruik en proef...
Prikkel je zintuigen en laat je verwennen door onze Chefs...

Buffetten

Proef de creativiteit, waar elk gerecht met liefde en vakmanschap is bereid.

Foodtruck

Creër je eigen festival vibe met onze foodtruck. Waar lekker eten altijd het hoofdingredient is!

Events

Waar zien wij jou deze zomer? Neem een kijkje en geniet van de leukste events van het eiland! Let's Go!

www.dehaanfoodservice.nl | info@dehaanfoodservice.nl | 0630473434

🌿 Tuinaanleg
🌿 Tuinonderhoud
🌿 Bestrating
🌿 Groot groen onderhoud
🌿 Timmerwerkzaamheden

Postweg 145, De Cocksdorp
 06-215 935 97 www.hooijschuurgroen.nl



9 Organisatiebar

GESELECTEERDE WIJNEN

Onze huiswijnen (wit, rood en rosé) zijn met zorg geselecteerd in samenwerking met VHC Jongens. Alle huiswijnen kosten € 4,75 per glas. De borg per wijnglas bedraagt € 4,75.

Proef de kwaliteit van:

Mantra Lokah - White Organic

Deze witte wijn is een biologische creatie die zich kenmerkt door zijn frisse en levendige smaakprofiel. Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde druiven, biedt deze wijn aroma's van citrusvruchten en een vleugje tropisch fruit, wat zorgt voor een uitgebalanceerde en verfrissende afdronk. Perfect als aperitief of te combineren met lichte gerechten zoals salades en vis.

Mantra Lokah - Rosé Organic

De Mantra Lokah Rosé Organic is een biologische rosé die uitblinkt in zijn delicate smaak en verfijnde aroma's. Met tonen van rijp rood fruit zoals aardbei en framboos, biedt deze wijn een harmonieuze balans tussen zoetheid en frisheid. Ideaal om te genieten tijdens warme dagen of in combinatie met lichte voorgerechten, tapas of mediterrane gerechten.

Mantra Lokah - Red Organic

Deze biologische rode wijn van Mantra Lokah staat bekend om zijn volle en rijke smaakprofiel. Het combineert de diepe aroma's van donker fruit zoals kersen en bramen met subtiele hints van kruiden en een lichte eiken ondertoon. De wijn is soepel en rond in de mond, met een aangename afdronk. Perfect te combineren met gegrild vlees, pastagerechten of gerijpte kazen.

Elk van deze wijnen weerspiegelt de toewijding aan biologische wijnbouw en biedt een authentieke smaakervaring.

We schenken ook diverse Texelse bieren van de tap.

10 't Pakhuus Catering

Texelse Runder Bifteki

Met pita brood en tzatziki

3,50

Flatbread Runderstoof

Met Texels runderstoof en verse truffel

9,00

Flatbread Jackfruit

Met rendang van jackfruit en verse truffel

9,00

Gebakken schol

Met remouladesaus

6,00



*Gratis gerechtje tijdens
Texel Culinair?*

*Schrijf je via de QR code in voor
onze nieuwsbrief. Op vertoon van je
bevestigingsmail ontvang je een gratis
Texelse runder bifteki van ons!*



11 Brouwerij Stokerij Texel

TX Gin & Tonic

Inmiddels een Culinair klassieker. TX gin met vlierbloesem tonic, grapefruit en komkommer. Geserveerd met een vleugje cranberry en een Texels bloemetje

8,00

TX Wodka Watermelon

Een verfrissende cocktail van TX Wodka en watermeloen. Geserveerd met munt en een Texels bloemetje

8,00

TX Wodka Sunrise

De Texelse zonsopgang in een glas. Een frisse cocktail van TX Wodka, sinaasappel en grenadine. Geserveerd met limoen en een Texels bloemetje

8,00

TX Speciaalbier

Proef tijdens culinair verschillende bieren uit de brouwerij, welke bieren er op de tap staan vind je op het krijtbord in de stand

12 De Tesselse IJsmakerij

Texels schapenmelkijs met duindoorn

Overheerlijk ambachtelijk gemaakt ijs van Texelse schapenmelk met een vleugje duindoorn

3,50

Texels schapenmelkyoghurt met duindoorn

Overheerlijk ambachtelijk gemaakte yoghurt van Texelse schapenmelk met een vleugje duindoorn

3,50





VILLA VERHUUR TEXEL

Luxe villa's en vakantiehuizen op prachtige locaties!








Familie Zoetelief
Pontweg 190, De Koog

 0222 - 327 800
 www.villaverhuurtextel.nl



13 Paal 17 De Eerste Etage

Drie soorten arancini 4,00
 Zwarte knoflook | Gekarameliseerde ui | Tomaat | Jalapeño |
 Groene kruiden | Zeekraal

TX rundertartaar 7,50
 TX aardappel millefeuille | Texelse oude kaas | Texelse shiitakemayonaise

Zalm en tonijn tataki 8,00
 Oosterse viniagrette | Ponzu | Radijs



14 Brasserie Carakter

Carakter gaat vreemd naar Azië:
Torpedo Garnalen 2 stuks 4,00

Gyoza 2 stuks 4,00

Tatsuta (kip) 2 stuks 4,00

Crunchy crispy sushi Californië 10,00

Buddha box 21,00
 Voor 2 personen

Shiracha mayo / Nanba saus



REKENMAATJE



WIJ REKENEN
 OP EEN GESLAAGD
 TEXEL CULINAIR!



ASTRID

WWW.REKENMAATJE.NL



MB ADVIESGROEP

HET GEHEIME INGREDIËNT
 VOOR ZAKELIJK SUCCES!

www.mbadviesgroep.nl



REGISTER
 BELASTING
 ADVISEURS





15 Restaurant L'Avenir

Gravad Lax	4,50
Zalm TX Gin Frisée Knackebröd Wakame	
Frikandel	3,00
Texels Lam Zeekraal Bloemen	
Vergeten Soep	2,00
Postelein zoete aardappel	



16 Café Restaurant Sjans

Tartaar van rode biet en verse haring	5,50
Met mousse van geitenkaas	
Rosé gebraden kalfsrib-eye	8,50
Met polenta en basilicum reductie	
Moelleux	4,50
Van witte en pure chocolade	

Kortekaas & Kooijman
makelaars en taxateurs

aankoop / verkoop / taxaties



Uw makelaar
op het eiland!

0222-310 314
www.kortekaasenkooijman.nl



Dorpsstraat 179, De Koog / Waalderstraat 1, Den Burg  



Dorpsstraat 87b - 1796 CA - De Koog - Tel. 0222-317 706

WWW.WOONDECORATIETEXEL.NL



17 Grandcafé Het Plein

GREEN

Zalm | Wasabi | Kruidencrème | Wakamé | Sushirijst

8,50

PINK

Pulled pork | Chioggia biet | Kool

4,50

ORANGE

Beef tataki | Mango | Perzik | Cherry tomaat

5,50



18 The Juice Car

Kleurveranderende ijsthee

Butterfly pea ijsthee die van kleur verandert met passievrucht

4,50

Citrus bombe

Witte chocolade bombe met citrus verrassing

6,25

Prisma

Prisma dessert cheesecake wat na de prisma in een kleurrijke smaakexplosie verandert

6,25

Rode vruchten bombe

Witte chocolade bombe met rode vruchten verrassing

6,25

Grandcafé
HET PLEIN EST. 2020

Van koffie tot cocktail..

*van ontbijt tot diner..
het is de hele dag genieten!*

Dorpsstraat 18 | De Koog | www.grandcafehetplein.nl

TESO wenst
u een culinair
weekend!

TESO

Uw veerdienst tussen Texel en Den Helder



19 Restaurant Yamas

Dit jaar staan wij in het teken van Griek street food! Geuren en kleuren komen tot zijn recht in de Griekse keuken en dat proef je! Alles is vers en met veel liefde voorbereid. Wij raden aan om op tijd onze gerechtjes te proeven. Want voor al onze gerechtjes geldt: Zolang de voorraad strekt!

Giros Ioempia! Nieuw! 4,00
Loempia in een Grieks jasje! In filodeeg opgerolde Giros met metaxa-saus en feta kaas. Geserveerd met een Sweet&Spicy mayonaise gearomatiseerd met munt.

Streetstyle Pita giros Greek street food at its finest! 7,50
Griekse Pita brood, Echte Griekse Tzatziki, Giros, Rode uien.

Feta Saganaki 4,25
Zilt zoete combinatie. In filodeeg gebakken gebakken Griekse fetakaas gemarineerd met een vleugje Ouzo en tijm. Afgetopt met Honing en zwarte sesamzaad.

Bruschetta a la Kreta! Dakos 5,00
Een gerecht waar de kleuren en smaken van Griekenland zich tot een geheel vormen. Griekse Bruschetta, tomaten, Kalamata olijven, Griekse feta kaas, extra vierge olijfolie, balsamico, Griekse Oregano, bieslook.

Baklava 4,00
Ultiem Grieks dessert! Bladerdeeg gevuld met walnoten en honing, (Gebakken in echte roomboter) gedecoreerd met Pistache crumble.

Ελληνικό εστιατόριο
Yamas
GREEK RESTAURANT

Ελληνικό εστιατόριο
Yamas
GREEK RESTAURANT

**PROEF ONZE GERECHTJES
EN WAAN JE IN GRIEKENLAND**

Dorpsstraat 14 | yamasoptexel.nl

53^oproou

**EEN ALLESKUNNER
OP RECLAMEGEBIED**

Texel Spinbaan 1 **T** 0222-761 782
Alkmaar Koelmalaan 350 **E** info@53gradennoord.nl
Amsterdam Donauweg 10 **I** www.53gradennoord.nl

TEXELDUINEN
VERHUURBUREAU

Verhuurt bijzondere accommodaties op unieke locaties op Texel. Bekijk ons aanbod en droom weg...

WWW.TEXELDUINEN.NL



21 Pollo / Tante Sjaan

Paint it Black

Hummus, kip confit, zwarte sesam en zwarte knoflook

5,00

Croquetas de Pollo

Handgemaakt kipkroketje met tuinkruiden mosterd van de Texelse mosterdmakerij

3,50

Blij ei

Pollo's advocaat, meringue, koffie-ijs en limoen

5,00



22 Crêpe Car

Vanuit onze crêpekar bakken we heerlijke crêpes

Vanaf 4,00

Het beslag hebben we zelf samengesteld na veel proeven.

Er is keus uit diverse toppings, zowel zoet als hartig. En met onze zelfgemaakte toppings zoals bijvoorbeeld karamel, lemoncurd en marshmallow is het een feest voor de smaakpapillen.

Niet alleen lekker om te eten maar vooral heel leuk om te zien hoe we de crêpes maken, kom gezellig langs.



*Wij wensen iedereen een
gezellig Texel Culinaire toe*

**JOS KAGER
& PARTNERS** Financiële Dienstverlening

ASSURANTIËN - HYPOTHEKEN - MAKELAARDIJ

WWW.JOSKAGER.NL



PASSEND MATERIAAL
VOOR IEDERE GELEGENHEID



PARTY | EVENT | RECREATIE
BOUW | INFRA

Peter Stiggelbout

☎ 06-467 625 53 www.txlverhuur.nl

*Boodschappen doen... ingrediënten... rustge-
vende muziek... tafel gedekt... kaarsen aan...
lekker eten... en daarna...*

...tijd voor Juttertje!

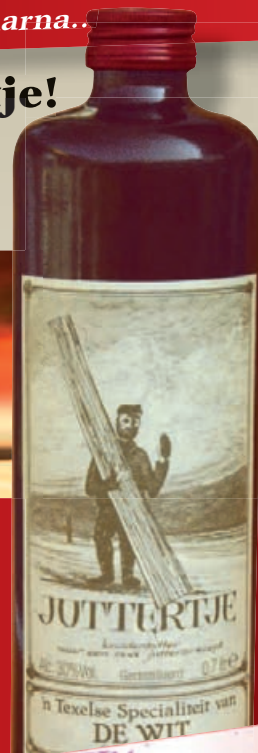
De populaire Texelse
kruidenbitter, onze eigen
specialiteit. In heel Nederland
verkrijgbaar bij de betere slijter.



Bij ons vindt u een
uitgebreid assortiment

dranken

o.a. vele Texelse specialiteiten,
binnen- en buitenlands
gedistilleerd, wijnen en bieren.



slijterij_wijnhandel De Wit



Sinds 1930

Altijd speciale aanbiedingen!

Voor deskundig advies bij uw keuze naar

Jan de Wit

Weverstraat 18, Den Burg
Tel. (0222) 312134

úw topSlijter



LANDHUIZEN **TEXEL**



LUXE LANDHUIZEN OP TEXEL

Vakantievilla's voor 4 t/m 10 personen met een ruime living en open keuken. Rianten tuinen met veel privacy. Loungeterrassen met complete buitenkeukens. Kiest u voor een hottub of een buitendouche? Saune, whirlpool of sunshower? De villa's zijn niet zomaar een slaapplek tijdens uw reis, het is een manier van vakantie vieren. Geniet van rust en ruimte. Huisdieren zijn welkom.



Texel *vakanties*.nl

MEER INFORMATIE VINDT U OP: WWW.LANDHUIZENTEXEL.NL
BADWEG 32, 1796 AA DE KOOG INFO@LANDHUIZENTEXEL.NL +31(0)222317542



Zet de volgende editie alvast in de agenda!

 26, 27 & 28 september 2025