

Restaurant heeft een metamorfose ondergaan

Nieuw buffet Paradijs flink uitgebreid

"De eerste twee dagen na de opening zijn grandioos verlopen", vertelt een enthousiaste Mang Cheng, eigenaar van Paradijs. Het Chinese restaurant heeft de afgelopen weken het buffetrestaurant een complete make-over gegeven. Zaterdag was de opening van het vernieuwde 'Buffet International'. "Het was boven verwachting druk. De gasten vinden het verbrede aanbod erg goed en de nieuwe aankleding valt in de smaak."

Tekst: Timon Smits
Foto's: John G. Massoeurs

Zo'n twaalf jaar geleden begon Paradijs met het lopend buffet. Het bleek een gouden zet te zijn. Het buffet was toen al direct populair en dat is het vandaag de dag nog altijd. "Al lange tijd wilden we meer gerechten aan kunnen bieden, maar we hadden er niet de ruimte voor", aldus Mang. "Nu hebben we toch de knoop doorgehakt en zijn we voor een grote verbouwing gegaan."



Kikkerbilen

Een nieuwe indeling van de ruimte in combinatie met het werken met kleinere schalen en vitrines van twee verdiepingen hoog, heeft ervoor gezorgd dat het aantal gerechten is gestegen van 50 naar 75. Een aantal nieuwe gerechten zijn: kikkerbilen, gehaktballetjes in tomatensaus, garnalen pil pil en knakworsten. Ook zijn er een Japanse bakplaat en een barbecue-

grill bijgekomen. Daarnaast wordt de nadruk nu meer gelegd op live-cooking.

'Luisteren naar de gasten'
Of de nieuwe gerechten allemaal

'Het aantal gerechten is van 50 naar 75 gestegen'

lang op de kaart zullen blijven staan, bepalen de gasten. Mang legt uit: "Het is niet zo dat de kaart die we nu gebruiken vastligt. We luisteren goed naar de reacties van de gasten. Als een bepaald gerecht niet goed in de smaak valt dan halen we het eruit en proberen we iets anders. Het zou zomaar kunnen dat we over een paar maanden bijvoorbeeld pizza aan het buffet toevoegen."

Modern

Het buffet heeft niet alleen inhoudelijk een metamorfose ondergaan. Ook het interieur is in iets minder dan twee weken tijd flink onder handen genomen. "De inrichting is nu veel meer van deze tijd", stelt Mang. "We werken meer met houtvormen, terracotta en grijs en bruintinten. Het is een stuk moderner geworden."

De prijs van het nieuwe 'Buffet International' is op maandag tot en met vrijdag 18 euro per persoon (10 euro voor kinderen tot en met 12 jaar). In het weekend en op feestdagen betaalt men 21 euro per persoon (12,50 euro voor kinderen tot en met 12 jaar). De hele maand juli geldt een kennismakingskorting van 2,50 euro.

Paradijs Uden is gevestigd aan de Prior van Milstraat 18 in Uden en is 365 dagen per jaar geopend. Kijk voor meer informatie op www.paradijsuden.nl of bel naar (0413) 266606.



Derde editie Kunst in de Tuin een succes

De derde editie van Kunst in de Tuin heeft afgelopen weekend plaatsgevonden aan de Hulstheuvel in Uden. "Naar schatting zijn tussen de 600 en 700 mensen langs geweest", vertellen organisatoren Nico Rovers en Lia van

den Broek. Het mag dus een succes genoemd worden, aangezien er vorig jaar ongeveer 400 mensen een kijkje kwamen nemen.

De kunstenaars die hun werken tentoonstelden waren Betsie van

der Cammen (schilderijen), Harry van Mil (fotografie), Marielle Baets (mozaïek), Frans Kerstens (beelden) en Ria Kieft-van der Heijden (keramiek). Zij zijn afkomstig uit Uden, Oss en Heeswijk-Dinther. "We hebben veel complimenten



gekregen van de combinatie kunst en een mooie tuin", vertellen Nico en Lia. "De combinatie van schilderijen, foto's, keramiek, beelden en mozaïek in een tuin en niet zoals gewoonlijk in een galerie was voor

velen een verademing." In het eerste weekend van juli in 2017 zal voor het vierde jaar deze vorm van exposeren plaatsvinden. Bekijk meer foto's op www.mooiuden.nl (Foto: Henk Lunenburg)

UdenZiekenhuis.nl is live

UdenZiekenhuis.nl informeert middels video over ziekenhuis Bernhoven en haar omgeving. "Met korte video filmpjes informeren wij personen die om wat voor reden dan ook naar het ziekenhuis gaan. Een simpele druk op de video in kwestie laat het direct zien", vertelt Pim Piepers van Piepers Audiovisuele Communicatie,

het bedrijf achter de website.

Pim: "De moderne cliënt is een zorgconsument geworden. Wij bieden een platform voor zorgspecialisten, non-profit of commercieel, die deze groep wil aanspreken. Zij kunnen hiervoor gebruik maken van advertentie ruimte in tekst en in beeld. We zijn nog aan het experi-

menteren wat de beste manier van communicatie is op deze website." Voor meer informatie over het aanbod, vragen en/of ideeën kan men contact opnemen met pim@piepersav.com of bellen naar tel. 06 46612238. Op www.udenziekenhuis.nl staan onder andere video's over de parkeerautomaat, de shuttle service en de spoedpost.

Autobedrijf
G. van den Akker
Veghel & Helmond

 

HONDA Service

www.GvandenAkker.nl