



Kroast: het restaurant met aandacht voor iedere gast

‘Wij zien elke dag als een nieuw evenement’

Hartelijk gelach van geamuseerde gasten klinkt in mijn oren, als ik op een koude novemberavond bij Kroast naar binnen stap. Aan de bar staat Salomé Toebes, samen met haar man Sven Kattenberg eigenaar van dit sfeervolle Amersfoortse restaurant, al klaar en neemt mijn jas aan. ‘Goedenavond, wat leuk dat je er bent. Kon je het makkelijk vinden?’ Ik antwoord van wel en zij begeleidt mij naar mijn eigen ‘huisje’, een metalen frame in de vorm van een huis met twee comfortabele leren banken aan weerszijde. Hier zie ik een bordje, waar mijn naam op prijkt. ‘Dat doen we voor iedere reservering’, verklaart Salomé. ‘Wij vinden het belangrijk dat men zich thuis voelt bij ons. Dat begint met een warm welkom.’

Terwijl ik wacht totdat mijn vriendin is gearriveerd, kijk ik mijn ogen uit. Kroast zit gevestigd in het oude pand van zeepfabriek Rohm & Haas, aan de rand van De Nieuwe Stad, en heeft het industriële karakter behouden. Toch voelt het geheel huiselijk en warm, met name door de kleurstelling en het gebruik van natuurlijke materialen. ‘De huisjes, zoals degene waar jij nu in zit, zijn de populairste plekken in ons restaurant. Ze geven een geborgen gevoel, alsof je een eigen ruimte hebt’, zegt Salomé. ‘Als een gast een reservering bij ons maakt, proberen we zoveel mogelijk te weten te komen. Leeftijd en allergieën, maar ook of het om een bijzondere gelegenheid gaat. ’s Ochtends nemen we met het team de reserveringen door en proberen we voor iedereen dé perfecte plek te vinden. Onze ervaring is bijvoorbeeld dat borrelende collega’s het fijn vinden om aan de hoge tafels te zitten of te staan en dat een ouder echtpaar prettiger zit aan een rustige tafel voor het raam met uitzicht op de tuin. Wij zien elke dag als een nieuw evenement en het is de uitdaging om dat voor iedereen te laten slagen.’

Spinnenwebben en lampionnen

Serveerster Merel brengt me een heerlijk glas droge witte wijn en ik zie haar vervolgens bukken om een kleine meid te helpen. Want zoals Salomé eerder al aangaf, het restaurant zit vol met verschillende ‘type’ gasten. Vriendengroepen, gezinnen, zakelijke



diners. Het is een mengelmoes aan doelgroepen, wat bijdraagt aan de ongedwongen sfeer. Als ik Sven hiernaar vraag, beginnen zijn ogen te twinkelen. ‘Wij zijn zelf’ ouders van drie prachtige kinderen en wilden graag een restaurant creëren waar je het allemaal leuk hebt. Waar volwassenen kunnen genieten van een lekker drankje en mooie gerechten, maar kinderen zich ook welkom voelen en kunnen spelen. Zonder dat je je als ouder opgelaten voelt, omdat jouw het kind het leuk heeft. Daarom hebben we op vrijdag en zaterdag een nanny tijdens het diner, tussen 17.00 en 21.00 uur, die de verzorging van de kinderen op zich neemt. En de nanny is ook boekbaar bij grote groepen of evenementen. Naast het begeleiden van vrij spelen, kan zij activiteiten uit de kast pakken. Zo konden ze voor Halloween een spinnenweb maken van vuilniszakken en zijn er vlak voor Sint Maarten lampionnen in elkaar geknutseld, maar denk ook aan bijvoorbeeld cupcakes bakken. Met deze aanpak en de relaxte uitstraling die we hebben, zie je hier weinig kinderen rondrennen of op de bank springen. Kinderen worden ontspannen van de sfeer die hier hangt. Wij geloven in gerichte aandacht voor elke gast.’

de andere twee gerechten verorberen we binnen no-time. Hierna volgt een fantastische roodbaars in gele curry en buikspek van het valleivarken met zoete aardappelcurry en oosterse dressing. Het vlees is zo mals, dat ik mijn mes nauwelijks nodig heb. ‘Het smelt gewoon op mijn tong’, aldus mijn vriendin. Nog nagenietend volgt het dessert, een variëteit aan frambozen. Mousse, ijs, merengue. Een fris zuurtje als perfecte afsluiter van een heerlijk diner.

‘Mooier dan dit, wordt het niet’

Terwijl wij met onze volle buiken richting de uitgang lopen, komt er net een aanstaand bruidspaar binnen om nog wat details met Sven te bespreken. ‘Bij de start van Kroast hebben we meteen gezegd dat we ook graag evenementen willen organiseren. Dat vinden we gewoon leuk, omdat je dan ook iets totaal anders doet. En nu weten bruidsparen ons ook te vinden, het is bijzonder dat zij ons uitkiezen om de belangrijkste dag van hun leven vorm te geven’, legt Salomé uit. ‘Er zijn dagen geweest waarbij we tussen 13.00 en 15.00 uur een businesslunch hadden, gevolgd door borrelende gezinnen of vrienden met kinderen. Dat ging over in een

Het grootste compliment

Door de open keuken heb ik zicht op chef-kok Ewout Rijn en souschef Dylan Schoonderbeek, die met verse producten van veelal lokale leveranciers de lekkerste gerechten maken. ‘Wij serveren een beleving’, lacht Salomé. ‘Wij serveren gerechten ter grootte van een voorgerecht en stimuleren onze gasten om meerdere gerechten van de kaart te bestellen, waarbij ze met elkaar kunnen delen. Het brengt interactie teweeg.’ Inmiddels is mijn tafelgenoot gearriveerd en werpen we een blik op de menukaart. We besluiten om ons te laten verrassen en kiezen dan ook voor het toepasselijke ‘verrassingsmenu van de chef’. ‘Ongeveer de helft van onze gasten besteld dit verrassingsmenu, een groter compliment kun je niet krijgen’, aldus Sven. ‘Ze geven de regie uit handen en vertrouwen ons erop dat het goed én lekker is.’

‘Het smelt op mijn tong’

En lekker is het zeker! De eerste ronde wordt uitgeserveerd op een robuuste houten plank, waar drie kleine voorgerechtes verleidelijk zijn uitgesteld. ‘Het is een combinatie van geur, kleur en smaak’, zegt Ewout. ‘Het is speels, maar ziet er plezierig en strak uit. Je moet er meteen in willen duiken!’ Dat laten we ons geen twee keer zeggen. De zalm gepekeld in bietensap met yoghurtcrème en gepofte wilde rijst smeekt om opgegeten te worden en ook

ontspannen diner en eindigde met een muziekkavond in onze tuin. Dan zie je in één dag samenkomen wat je van tevoren allemaal had bedacht. Mooier dan dat, wordt het niet!’

Wij krijgen onze jassen aangereikt, Salomé weet nog precies welke van ons zijn, en voldaan lopen we naar buiten. Kroast: een restaurant met aandacht voor iedere gast.



Kroast
Kleine Koppel 36
3812 PH Amersfoort
033 7520332
info@kroast.nl
www.kroast.nl