Maastricht, 10 februari 2009

Persbericht

CHÂTEAU NEERCANNE®

25 jaar Directie/Restaurateurs Château Neercanne

Peter en Ans Harkema vieren dit jaar hun jubileum. Dit jaar zijn zij 25 jaar directie en restaurateurs van Château Neercanne en is Château Neercanne tevens 25 jaar onderdeel van Camille Oostwegel ChâteauHotels & -Restaurants. In al die 25 jaren hebben Peter en Ans Harkema van Château Neercanne een bloeiende en succesvolle locatie gemaakt die bekend staat om haar bijzondere gastvrijheid.

Château Neercanne kent een boeiende recente geschiedenis met restauratiewerkzaamheden in 1988 van de buitenkant van Château Neercanne en het herstel van de Barokke tuinen in 1992. In 1986 werd door chefkok Hans Snijders en toenmalig maître d'hôtel Willy Oostenbach onder leiding van Peter Harkema een Michelin ster behaald, die inmiddels al weer 24 jaar in het bezit is van Château Neercanne.

Misschien wel een van de belangrijkste gebeurtenissen in de geschiedenis van Château Neercanne was de tweede Eurotop die georganiseerd werd in 1991. Verschillende belangrijke regeringsleiders en gasten hebben de afgelopen 25 jaar een bezoek gebracht aan Château Neercanne waaronder Koningin Beatrix, oud President François Mitterrand, de befaamde Chef de Cuisine Paul Bocuse, de Belgische Koning Albert en Koningin Paola, 'soldaat van Oranje' Erik Hazelhoff Roelfzema, prins Hendrik van Denemarken, kroonprins Willem Alexander en vele anderen.

Volgens Peter Harkema heeft het succes van Château Neercanne te maken met de 'Châteauthenticiteit', oftewel eten, drinken, ontmoeten en feesten alsof je bij de baron thuiskomt. "Wat ons team uniek maakt is dat het bestaat uit oudere, wijze en rijpere professionals die samenwerken met jonge talenten en dito karakters. Onze gasten ervaren hierdoor steeds weer een vriendelijke en prettige balans. Een zekere cadans die rust, sfeer en warmte uitstraalt. Ouders van jonge medewerkers geven aan dat zij trots en tevreden zijn dat hun kind zo passioneel het vak mag en kan leren. Deze combinatie maakt Château Neercanne al 25 jaar zo bijzonder".

Om 25 jaar Château Neercanne onder leiding van Peter en Ans Harkema te vieren en hun gasten te bedanken voor al die mooie jaren is er een bijzonder luncharrangement samengesteld. Na overleg met 25 leveranciers kan er 25% korting verleend worden op de producten die te maken hebben met het zogenoemde 'Peter & Ans 25-jaar jubileum 3-gangen menu'. Dit lunchmenu zal wekelijks wisselen van samenstelling en heeft de speciale prijs van € 25,-. Voor nog eens € 25,- kan het lunchmenu uitgebreid worden met feestelijke drankjes. Het lunchmenu wordt geserveerd van dinsdag t/m vrijdag in 2009.

Bijlage: flyer Peter & Ans 25-jaar jubileum 3-gangen lunchmenu

Noot voor de redactie:
Château Neercanne is onderdeel van Camille Oostwegel ChâteauHotels & -Restaurants.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de heer Peter Harkema, directeur Château Neercanne, telefoon 043 – 325 1359 of 06 – 53 89 9257 of via e-mail directie@neercanne.com of u kunt contact opnemen met de Marketing afdeling van Camille Oostwegel ChâteauHotels & -Restaurants, telefoon 043 – 608 89 00 of via e-mail mdg@chateauhotels.nl. Uitgebreide informatie over de geschiedenis van Château Neercanne kunt u tevens nalezen op onze website www.chateauhotels.nl

CAMILLE OOSTWEGEL® ChâteauHotels & -Restaurants

www.chateauhotels.nl