

7 oktober 2024

De Kromme Dissel viert 53ste Michelinster met verbouwing en suites. Vanaf nu dineren, overnachten en ontbijten op sterrenniveau



Team De Kromme Dissel

Voor de 53ste keer viert restaurant De Kromme Dissel in Heelsum de uitreiking van de felbegeerde Michelinster. Nog nooit eerder heeft een Nederlands restaurant zo lang aaneensluitend een Michelinster aan de gevel gedragen. Om de bekende 'Kromme Dissel experience' verder uit te bouwen, is het restaurant uitgebreid met een zonnige tuinkamer en zijn er nieuwe luxe suites geopend in het naastgelegen Fletcher Hotel-Restaurant Klein Zwitserland, waarvan De Kromme Dissel onderdeel uitmaakt. Gasten kunnen vanaf nu genieten van een weekend lang dineren, overnachten én ontbijten op sterrenniveau. Chef Tonny Berentsen: *"Met de introductie van De Kromme Dissel Suites én de uitbreiding met de zonnige Tuinkamer waar gasten genieten van een 5-gangenontbijt, wordt de culinaire beleving nog completer gemaakt. Deze uitbreiding past perfect bij het gevoel dat we onze gasten willen geven; verzorgd worden in luxe en comfort, in een prachtige omgeving."*

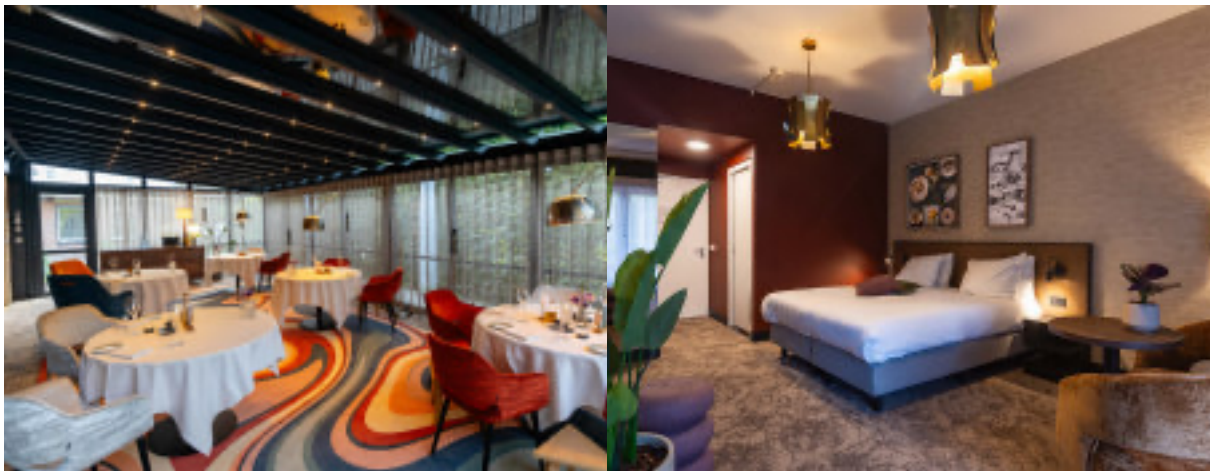
De Kromme Dissel Suites

De culinaire ervaring van De Kromme Dissel houdt vanaf nu niet op na het diner. Met de opening van 18 luxe suites, gelegen in het naastgelegen Fletcher Hotel-Restaurant Klein Zwitserland, kunnen gasten nu ook in stijl overnachten. De suites zijn ontworpen met

oog voor detail, waarbij luxe en comfort centraal staan. Denk aan hoogwaardige meubels, een warme en eigentijdse afwerking en culinaire elementen zoals lekkernijen van het restaurant en kunst geïnspireerd op de rijke geschiedenis van De Kromme Dissel.

De Tuinkamer

De Kromme Dissel is onlangs begonnen met de uitbreiding van het restaurant, wat heeft geresulteerd in de opening van de Tuinkamer. Deze lichte, ruimtelijke serre biedt een intieme setting waar het buitengevoel subtiel naar binnen is gehaald door de grote glazen ramen en de warme inrichting. Chef Berentsen: *“In de Tuinkamer brengen we de natuur dichterbij, wat perfect aansluit bij onze focus op seizoensgebonden producten. Gasten kunnen genieten van gerechten die de smaken van het seizoen weerspiegelen, terwijl ze omringd zijn door het groen van de omgeving.”*



Links: De Tuinkamer, rechts: De Kromme Dissel Suites

Culinair arrangement

Voor gasten die de volledige Kromme Dissel-ervaring willen beleven, is er een nieuw arrangement geïntroduceerd. Dit arrangement omvat een 6-gangendiner, een overnachting in een van de luxe suites en een 5-gangenontbijt in de Tuinkamer. Bij aankomst wordt elke gast persoonlijk verwelkomd door een butler. Van het rondleiden in het hotel tot aan het klaarzetten van de suite voor de nacht, alles is erop gericht om de gast volledig in de watten te leggen. Tijdens het diner zorgt sommelier Ronnie Brouwer, die leidinggeeft aan de servicebrigade, voor bijpassende wijnarrangementen die de gerechten naar een hoger niveau tillen. De culinaire beleving zet zich de volgende ochtend voort met een verfijnd 5-gangenontbijt, zorgvuldig samengesteld door de chef en zijn team.

Vergaderen in stijl

Naast het culinaire aanbod biedt De Kromme Dissel nu ook moderne vergadermogelijkheden. De nieuwe boardroom, gelegen naast het restaurant, biedt ruimte voor bijeenkomsten tot 16 personen. De ruimte is uitgerust met de nieuwste multimediafaciliteiten en is geschikt voor zowel fysieke als online vergaderingen. Tijdens de vergaderdag worden gasten culinair geprikkeld met diverse mogelijkheden voor de lunch en de breaks. De dag kan stijlvol worden afgesloten met een exclusieve

kaviaarproeverij en een glas champagne, eventueel als aperitief voor een aansluitend diner.



Over De Kromme Dissel

Restaurant De Kromme Dissel, gevestigd in een karakteristieke Saksische boerderij in Heelsum, staat al meer dan vijf decennia bekend om zijn verfijnde gastronomie en uitzonderlijke service. Sinds 1971 heeft het restaurant onafgebroken een Michelinster behouden, een unicum in Nederland. Onder leiding van chef Tonny Berentsen worden traditionele smaken op creatieve wijze gecombineerd met moderne kooktechnieken, waarbij voornamelijk gebruik wordt gemaakt van seizoensgebonden en lokale ingrediënten. Vijf jaar geleden heeft Fletcher Hotels, met de overname van Hotel Klein Zwitserland, ook het sterrenrestaurant De Kromme Dissel overgenomen.

NOOT VOOR DE REDACTIE – NIET VOOR PUBLICATIE

Voor meer informatie, hoge resolutie beeld of interviewaanvragen neemt u contact op met Marthe Oltheten van Today's Specials via: marthe@todays-specials.nl of 010-75 28 978.

Marthe Oltheten | Today's Specials

PR Consultant & copywriter

marthe@todays-specials.nl

0107528978



Today's Specials

Goudsesingel 136

3011 KD Rotterdam

www.todaysspecials.nl/