



SALES.



MARKETING.

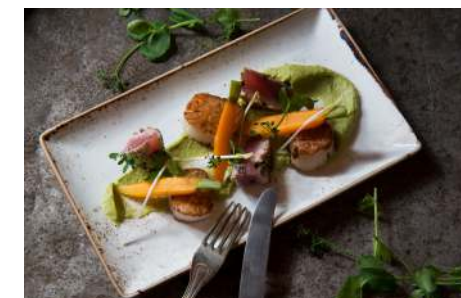


Creativiteit is niet in geld en tijd uit te drukken. Daarom helpen wij bedrijven onbeperkt* middels onze Marketing on Demand service met al hun on- en offline marketingvraagstukken en ontzorgen wij hen compleet van A-tot-Z als het gaat om (fun) marketing, communicatie, social media, SEO/SEA, merkactivatie en -positionering.

Ook op zoek naar een creatieve partner die écht gas geeft en het verschil maakt? Mail dan naar seeyou@superminds.nl of bel naar 073-6580090.

*we leggen graag alle ins and outs van onze Marketing on Demand Service aan je uit onder het genot van een kop koffie of een lekkere borrel.

WWW.SUPERMINDS.NL



Lekker & Gezond

Voor wie ons nog niet kent, stellen we ons graag even aan u voor. Wij zijn **Frank Suikerbuijk** (53) en **Desiree Theuns** (47). We kunnen wel zeggen dat het ondernemerschap in ons bloed zit. We hebben beide de Middelbare Hotelschool afgerond en hebben veel ervaring in de horeca. Na het verkopen van restaurant Villa Fleurie te Rosmalen in 1995, en een aantal ervaringen rijker, kroop het bloed waar het niet gaan kon. Sinds 2008 zijn wij de trotse eigenaren van restaurant 7evenden Hemel. Een droom ging in vervulling.

Hoe wij de toekomst van de 7evenden Hemel zien? Nou, heel simpel. Wij blijven continu innovatief, ambitieus en doen er alles aan om het bedrijf nog succesvoller te maken dan het al is. Onze lijfspreuk is niet voor niets 'Stilstaan is geen optie en slapen doen we 's nachts!'

Met het 10 jarig jubileum werd het tijd voor 7evenden Hemel 2.0. Met trots presenteren wij u dan ook ons eigen 7evenden Hemel magazine. Wij hebben gekozen voor een magazine omdat we onze gasten een kijkje willen laten nemen achter de schermen van de 7evenden Hemel.

Dit magazine staat volledig in het teken van Lekker & Gezond. Samen met het team zijn wij erg bewust van gezond en lekker eten. Met leuke weetjes en feitjes, interviews en recepten willen wij onze lezers inspireren om gezond, maar vooral ook lekker te blijven eten!

Als laatste willen wij graag iedereen bedanken die een steentje heeft bijgedragen aan dit fantastische magazine. Zonder jullie lag er nu niet een eerste, prachtige editie op tafel!

Veel culinair leesplezier!

*Desiree Theuns & Frank Suikerbuijk
en het gehele team van 'de 7evenden Hemel'*



'Stilstaan is geen optie en slapen doen we 's nachts.'

inhoud

JANUARI 2018



4.

TIJDLIJN
vroeger & nu



7.

De allerlekkerste
CARPACCIO



8.

LEKKER
en gezond



11.

Overheerlijke
COCKTAILS



12.

Onze hemelse
LUNCHKAART



16.

DINERKAART
nieuwe stijl



21.

ZAKELIJKE
mogelijkheden



22.

CARNAVAL
in Oeteldonk



24.

achter elke man
STAAT EEN STERKE VROUW



29.

Horeca
TRENDS

10 jaar 7evenden Hemel!



- 2008 -

Hebben we op 2 juni de zaak overgenomen en nog geen half jaar daarna een eerste prijs binnengesleept, namelijk de Gouden Mosselpan.

- 2009 -

Vierden wij onze eerste verjaardag en hebben we flink in de zaak geïnvesteerd.

- 2010 -

Hebben we meegedaan aan Taste of Arte en werden onze tafels mooi ingedekt met de borden van kunstenaar Hans Jochem Bakker. Ook zijn we ons netwerk gaan vergroten door mee te doen aan de Jack Rabbit Foundation. Een diner bij In den Zevenden Hemel werd voor dit mooie goede doel verkocht voor ruim 1800 euro.

- 2011 -

Op 11/11/11 gingen we met een stapel flyers op pad om kenbaar te maken dat we na 11 jaar winterslaap, in 2012 de deuren tijdens carnaval voor het eerst weer zouden doen.

- 2012 -

Alle Oeteldonkse bruidsparen die op 11/11/11 getrouwd zijn werden uitgenodigd om tijdens carnaval 2012 hun huwelijksreceptie bij ons over te doen.

- 2013 -

Op 31 december werd de eerste gouden engel uitgereikt aan het personeelslid dat hart voor de zaak heeft, en zich het hele jaar heeft ingezet. Een traditie die nog steeds stand houdt.

- 2014 -

Zijn we afgereisd naar London om inspiratie op te doen voor onze verbouwing! Dit begon met een tegel en servies.

- 2015 -

Was het jaar van de Grote Verbouwing en zijn we trotse ambassadeur geworden van Champagne Barons de Rothschild.

- 2016 -

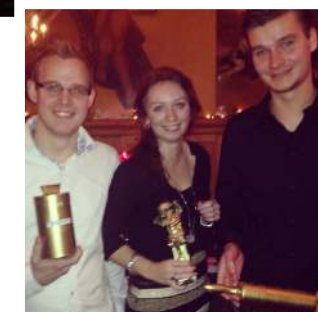
Stond in het teken van de schilder Jheronimus Bosch. Ruim 1 miljoen bezoekers bezochten ons mooie Den Bosch.

- 2017 -

Stond in het teken van vernieuwing. Werd er hard gewerkt aan 7evenden Hemel 2.0 en kwam er een nieuwe keukenbrigade onder leiding van chefkok Patrick. Verder verwelkomden wij onze koks uit Spanje: Jorge en Andoni.

- 2018 -

Vieren we ons 10 jarig jubileum en presenteren wij met trots 7evenden Hemel 2.0 en ons eigen magazine!



Tijdlijn van toen naar nu





B&B Design ,
Specialist in het fabriceren van op maat en/of
eigen ontwerp zitmeubilair en ruime ervaring
met het opnieuw stofferen van bestaand projectmeubilair.

B&B DESIGN een BETROUWBAAR BEGRIP



www.benbdesign.nl
www.bb-outdoor.nl



**Sligro feliciteert
In den Zevenden Hemel
met het 10-jarig jubileum**

Foodprofessionals vinden bij Sligro een assortiment van ruim 60.000 exclusieve merken
en A-merken. Kwalitatief en betaalbaar, met veel keuze uit verantwoorde producten.

Sligro 's-Hertogenbosch, Ruwekampweg 1
sligro.nl



Groots in genieten

RECEPT Carpaccio

Sinds het bestaan van de 7evenden Hemel staat de carpaccio al op de kaart. Toen Desiree en Frank het restaurant hebben overgenomen, is de carpaccio met ze meegegaan. Deze carpaccio is inmiddels wereldberoemd geworden. Dit gerecht is dan ook het favoriete gerecht op de menukaart.

Een bezoekje aan de 7evenden Hemel gaat gewoonweg gepaard met deze heerlijke carpaccio. Heb je toch geen tijd om een bezoekje te brengen aan de 7evenden Hemel? Dan geven wij hier de ingrediënten van dit wereldberoemde recept prijs.

Wat heb je nodig voor de lekkerste carpaccio?

- 1 voorgesneden carpaccio
- 25 gram balsamico dressing (van de 7evenden Hemel)
- 25 gram rucola sla
- 15 gram oude kaas (geraspt)
- 30 gram uitgebakken spek, in kleine blokjes gesneden
- 20 gram pijnboompitten (ligt aanbakken in pan)
- Verse peper uit de molen

Natuurlijk moet er wel nog iets geheim blijven van onze heerlijke carpaccio. Daarom verklappen wij ook niets over de carpaccio-dressing van de 7evenden Hemel. Een beetje mysterie houdt het spannend!



Lekker & Gezond



COLUMN

**Lekker én gezond!
Een onmogelijke opgave?**

In de huidige tijd van volle agenda's, werk, een druk sociaal leven en niet te vergeten ons privéleven lijkt het een onmogelijke taak; zeker met alle overdaad van de feestdagen die achter ons liggen.

Hoe drukker we het hebben, hoe lastiger we het soms vinden om goed voor onszelf te zorgen. Boodschappen doen en koken kost nu eenmaal tijd. Hoe makkelijk is het dan om even snel een diepvriespizza in de oven te doen of een afhaalmaaltijd te regelen? Gezonde voeding is uiteraard belangrijk voor de hele gezondheid, maar geeft je ook een gevoel van welbevinden, het "beter-in-je-vel"-gevoel. Dat weten we allemaal!

In restaurants zie je dat er steeds meer rekening wordt gehouden met diverse dieetwensen en (voedsel)allergieën, zoals een lactose-intolerantie of glutenallergie. Toch wordt er ook nog veel "vet en vol" bereid. Wil je wat afvallen, op gewicht blijven of gewoon een gezondere levensstijl aanhouden, dan is het niet altijd duidelijk welke keuzes je dan het beste kunt maken. En ach, voor een keertje geeft het ook niet. Moet kunnen, denken we dan.

Maar als we dan terugkomen op die volle agenda met vaak zakelijke afspraken die zich afspelen in restaurants tijdens lunch of diner, dan spreken we niet meer over "een keertje" maar wordt het meer regelmaat dan uitzondering. En juist dan zijn die keuzes zo belangrijk.

Restaurant de 7evenden Hemel is altijd bezig met vernieuwing, en op zoek naar mogelijkheden om in te spelen op de huidige tijd en de wensen van hun gasten. LijfStijling is dan ook heel trots op de samenwerking met Restaurant de 7evenden Hemel. Op de menukaart die nu voor u ligt, zijn een aantal heerlijke gerechten "LijfStijling-proef"; dat wil zeggen dat deze gerechten niet alleen minder calorieën bevatten maar ook minder koolhydraten en minder verzadigde vetten! Ze passen in een gezonde levensstijl en zijn nog steeds tongstreldend.

Liefs, Annemiek

*LijfStijling is al 9 jaar specialist op het gebied van gezonde leefstijl, voeding, beweging en schoonheid en is gevestigd in Maren-Kessel en in Vught.
www.lijfstijling.nl.*



AUSTRALISCHE CLARE VALLEY GOLD

In het zuiden van Australië worden de Australische Clare Valley Gold runderen gehouden. Groene weiden en toegang tot schoon drinkwater zijn belangrijke factoren voor gezond vlees. Het Australische Clare Valley Gold Angus beef komt van de os. Deze os heeft minimaal 100 dagen graan gegeten. Bij gras gevoerd zie je enkele strepen in het vlees. Hierdoor kan het bloed uit het vlees lopen. Bij graan gevoerd vlees zie je vierkantjes, zwaar gemarmerd vlees. Hierdoor blijft het bloed in het vlees en hierdoor is het vlees zachter van smaak en malser dan gras gevoerd vlees. Al onze rundvleesproducten zijn dus van uitzonderlijke kwaliteit. Naast het verse vlees levert G&B ook vis aan restaurant 7evenden Hemel.



GROENTE IS HET NIEUWE VLEES

De belangrijkste trend in horecaland is wel de aandacht voor vegetarische gerechten. Te lang zijn groenten als side act van vlees gepresenteerd. Groente is het nieuwe vlees! Met groente valt er eindeloos te combineren, en daarnaast zorgen de verschillende kleuren voor een mooie presentatie op het bord.

Heerkens verzorgt 7 dagen per week verse groenten en fruit voor de 7evenden Hemel.

7 vergeten groenten

1. Pastinaak
2. Aardpeer
3. Palmkool
4. Rammenas
5. Koolrabi
6. Kardoen
7. Snijbiet



HEMELS BROOD

De basisingrediënten van elk brood zijn meel, water, zout en gist of desem. Hoe gezond een brood is, wordt vooral bepaald door het meel. Het gezondst is volkorenbrood, omdat volkorenmeel gemaakt is van de gehele graankorrel. Tarwebrood of bruinbrood is gemaakt van tarwemeel waarbij een deel van de zemelen en kiemen verwijderd zijn. Maar juist daarin zitten veel vezels, vitaminen en mineralen. Het minst gezond is witbrood; dit wordt gemaakt van bloem, waarvoor alleen het binnenste gedeelte van de graankorrel is gebruikt.

Het lekkerste brood komt van Korengoud! Zes dagen in de week komt Korengoud het speciaal gemaakte 7evenden Hemel brood brengen. Gasten uit het hele land komen speciaal voor ons overheerlijke bruin brood naar de 7evenden Hemel. Korengoud levert ook suikervrije producten. Zo hebben wij voor ieder wat wils.



Korengoud
De Echte Bakker bv

ROB VAN BUREN

Gepassioneerd zelfstandig ondernemer, geboren en getogen in Den Bosch.



Vaste gast in de spotlight

Het kan dan ook niet anders dat Den Bosch de place to be is voor Rob en zijn vrouw Iedje.

Golf en lekker eten zijn grote hobby's van Rob. Regelmatig is hij te vinden op de golfbaan en de donderdagen zijn voor hem vaste prik om de deur uit te gaan voor een hapje of drankje.

Sociaal en altijd in voor een goed gesprek of een helpende hand.

“Wie goed doet, goed ontmoet” staat hem op het lijf geschreven.

van Buren International BV



vanbureninternational.nl
+31 (0)411-644565



Van Buren International

Rob is altijd werkzaam geweest als groothandel in de technische isolatiebranche. Na zijn vertrek bij zijn laatste werkgever, besloot Rob dat het tijd was voor een nieuwe uitdaging. Hij had genoeg kennis en ervaring opgedaan en startte op 6-6-2006 zijn eigen bedrijf. Omdat Rob bekend staat om zijn persoonlijke aanpak heeft hij na bijna 12 jaar inmiddels een mooie klantenkring opgebouwd.

Van Buren International is ondertussen dé specialist in isolatie voor de installatietechniek met de nadruk op koeltechniek. De passie voor isolatie en koeltechniek komt voort uit een jarenlange belangstelling in isolatie en koelsystemen gecombineerd met praktijkervaring en nieuwe kennis. Bij Van Buren International heeft de klant altijd een persoonlijk contact en wordt direct geholpen. In zijn bedrijf doet Rob veel nog gewoon zelf. Zo blijft hij betrokken bij zijn bedrijf en zijn klanten. Snel, Efficiënt en Persoonlijk zijn dan ook niets voor niets te keywords binnen Van Buren International.

Wat is nou de connectie tussen food zul je je wellicht afvragen? De producten van Rob zorgen ervoor dat koelingen goed geïsoleerd zijn, en daar heeft de hele foodbranche natuurlijk zijn voordeel aan.

Rob van Buren & de 7evenden Hemel
Al meer dan 25 jaar is Rob vaste gast bij de 7evenden Hemel en komt er regelmatig voor een hapje of een drankje. Rob is een enorme vlees-liefhebber. Naast natuurlijk de hemelse carpaccio is zijn favoriete gerecht: de Pasta Aglio E Olio, dit is volgens Rob één van de lekkerste van Den Bosch. Zijn pasta eet hij het liefst met een goed glas Sauvignon, natuurlijk mét ijs.

Rob en Frank kenden elkaar al een aantal jaren, en door een gezamenlijke golftrip naar Zuid Spanje is de vriendschap een stuk hechter geworden. Natuurlijk was de vraag of het net zo goed zou klikken tussen Iedje en Desiree. Inmiddels zijn de vier vaak samen te vinden om iets leuks te ondernemen.

Tijdens carnaval is Rob natuurlijk ook te vinden bij de 7evenden Hemel. Dan drinkt hij zijn glaasje Sauvignon achter de draaitafel! Tijdens Roet Korte Put draait Rob de sterren van de hemel.

“Wie goed doet, goed ontmoet”



Isolperfekt voor-geïsoleerde beugel



SUPERMINDS Special

Bourbon Whisky | Ginger Ale
Limoen



ALIX Hendricks

Indian tonic | Komkommer
Limoen



ROB PEETOOM Cosmopolitan

Vodka | Triple sec
Cranberrysap | Limoen



NIKKIE Dutch V2C

Indian tonic | Gember Citroen

Er zijn nog enkele signature cocktails beschikbaar welke u inclusief bedrijfsvermelding en mogelijkheid tot het aanleveren van custom made roersticks kunt afnemen.

Voor info, stuur een berichtje naar
info@indenzevendenhemel.nl

7evenden Hemel cocktails



SPECIALE WIJNEN... ...per glas verkrijgbaar

WIT

Italië Veneto Pinot Grigio Gregoris
Soepel-vol-walnoot-hooi

Oostenrijk Kamptal Steinsetz Grüner veltliner
Karaktervol-appel-mineraal-fris

Frankrijk Bourgogne Chablis premier cru Beauroy
Chardonnay
Klassiek-witte bloemen-peer-krijt

Italië Marken Salmariano classico riserva Verdicchio
Hout-sappig-vlierbes-brem

Nw Zeeland Marlborough Wairau River Sauvignon Blanc
Zuiver-passievrucht-grapefruit-elegant

ROOD

Italië Veneto Zeni Valpolicella Ripasso Marogne
Intens-morellen-bes-kruidig

Oostenrijk Kamptal Pinot Noir Alte Haide
Aards-zacht eiken-braam-lange afdrank

Argentinië Mendoza Fabre Montmayou Reservado Malbec
Temperamentvol-ceder-vanille-rijp fruit

Frankrijk Saint-Emilion Domaine Peyrelongue Grand Cru
Klassiek-bosaardbei-sappig-eikenhout

Spanje Rioja Muga reserva
Krachtig-zwart fruit-hout-pittig

Italië Puglia Passo del Sud Appassimento
Vol-gestoofde pruimen- aromatisch- zachte tannine

- BROOD WIT OF BRUIN -

RUNDVLEESCROQUETTEN 2 Oma Bobs croquetten met grove mosterd	8.95
PANINI Panini, salami en oude kaas	8.50
GEROOKTE OSSENWORST Met truffelmayonaise	8.50
FILET AMERICAIN Filet americain, salade, uitjes, tabasco	9.50
CAJUNKIP Met oosterse saus	9.75
CARPACCIO Lendenbiefstuk met spekjes, geraspte oude boerenkaas, balsamicodressing en gemengde salade	9.95
BROODJE BAL Huisgemaakte gehaktbal dobberend in eigen jus	10.50
CLUB 7E HEMEL VLEES Verse slices brood, eiersalade, hoenderfilet, spek, tomaat, komkommer en diverse slasoorten	11.75
CLUB 7E HEMEL VIS Verse slices brood, eiersalade, vis, tomaat, komkommer en diverse slasoorten	13.25
TONIJN Licht gegrilde verse tonijnfiletslices (AA-kwaliteit) met limoen - yoghurtmayonaise en verse salade	16.25
GEROOKTE ZALM Gerookte zalm, salade, mierikswortelcrème, tomaat en komkommer	13.50
GROENTECROQUETTEN 2 groentecroquetten met mosterd	9.25

- BIJGERECHTEN -

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd zonder frites en salade, tenzij anders vermeld. Van weggooien wordt namelijk niemand blij. Wilt u toch van onze hemelse frites of salade genieten? Bestel deze er dan gerust bij! Op deze manier maken wij onze gasten bewust van een stukje maatschappelijke verantwoordelijkheid.	• Frites • Salade • Gebakken paddenstoelen • Extra jasmijnrijst • Extra stampot	2.50 klein 4.00 groot 2.50 klein 4.00 groot 3.00 2.50 3.00
--	---	---

- CLASSICS -

PASTA AGLIO E OLIO Linguinepasta met knoflook, rode peper en verse peterselie. Let op: knoflookalert!	10.50
STEAK TARTAAR De enige echte originele steak tartaar met truffelcrème Supplement eendenleverkrullen + 4.00	14.50
KIPSATÉ Gemarineerde kippendijen met satésaus Geserveerd met brood of frites	15.50
SASHIMI Sashimi van zalm en tonijn, wakame, ingelegde gember & wasabimayonaise	14.50
LASAGNE Vegetarische lasagne, verse groenten, gorgonzolasaus, geraspte oude kaas. Let op: langere bereidingstijd!	17.50
CLAIRE VALLEY GOLD BURGER Hamburger van Australisch rund, tomaat, augurk, ui, kaas, baconstrips. Geserveerd met frites	16.75
CLAIRE VALLEY ANGUS STEAK 180 GR. Stampot met naar keuze peper- of rode portsaus	24.50
CLAIRE VALLEY ANGUS STEAK 150 GR. Stampot met naar keuze peper- of rode portsaus	21.50
ZALMFILET Spinazie en witte wijnsaus	23.50
THAI MASSAMAN - CURRY Thaise blacktigers, groenten, rode curry, jasmijnrijst (licht pikant)	23.50

- SALADES -

SALADE GEITENKAAS Frisse salade van appel, tijm, geitenkaas uit de oven in een jasje van Japanse panko, toast, honing, appelstroop en French dressing	15.50	SALADE NIÇOISE Klassieke salade Niçoise met verse licht gegrilde tonijn (AA-kwaliteit)	16.75
SALADE CARPACCIO Salade met dun gesneden lendenbiefstuk met spekjes, pijnboompitjes, geraspte oude boerenkaas en balsamicodressing	14.50	SALADE COQUILLES & PATA NEGRA Salade met coquilles, pata negra, truffelmayonaise Supplement eendenleverkrullen + 4.00	19.75
GEBAKKEN PADDENSTOELEN Salade met gebakken paddenstoelen, Manchegokaas, walnoten, druiven, rode wijnvinaigrette	13.50		

- SOEPEN -	
TOMATENSOEP Verse soep van pomodoritomaten, pesto, ratatouille en voor u aan tafel geschaafde krullen Parmezaanse kaas	7.00
PASTINAAK - TRUFFELSOEP Vergeten groenten en truffel	7.50
DAGSOEP Dagelijks maken onze keukenmeesters voor u een heerlijke soep, vraag het de bedieningsmedewerker.	7.50

Catch your lunch
Dagelijks wisselend
twee-gangen lunch menu 26,50

Allergie?
Vraag onze bediening om advies!

- NAGERECHTEN -	
# 7.0 DAME BLANCHE Laat u verrassen!	7.50
HEMELSE MODDER Witte- en bruine chocolade mousse met slagroom	7.50
APPELKRUIMELTAARTJE Huisgemaakt appelkruimeltaartje Slagroom + 0.50	4.50
ZIN IN IJS? 2.75 PER BOL 1, 2 of 3 bolletjes ijs met slagroom? Vraag onze bedieningsmedewerker naar de smaken!	

- KOFFIE -	
KOFFIE 7EVENDEN HEMEL Kopje koffie, met apart geserveerd Bossche Bollenlikeur met een dot slagroom en tranen van chocolade	5.00
KOFFIE JEROEN BOSCH Koffie met chocolade heerlijkheden van de chef	6.60

lunch
gerechten



THE HISTORY OF RUSSELL & CO BEGINS IN 1887, WHEN JOSIAH RUSSELL SETS FOOT ON DUTCH SOIL. HE BROUGHT SODAS WITH DISTINCTIVE FLAVORS AND FOUNDED ONE OF THE FIRST SOFT DRINK FACTORIES IN THE COUNTRY. TODAY WE BRING BACK RUSSELL & CO TO THE CONSUMER WITH THREE NEW FLAVORS. WITH THIS COLLECTION, RUSSELL & CO, HONORS HER ORIGIN AND OFFERS A RANGE OF ELEGANT SOFT DRINKS INSPIRED BY THE AUTHENTIC FLAVORS OF THE PAST.

INSPIRED BY THE PAST,
CREATED FOR THE FUTURE

Russell & Co.



Van Daan

Van Daan is een hippe concept store waar ze allerlei leuke hebbedingetjes verkopen. Zo kan je bij Van Daan terecht voor woonaccessoires, boeken, keuken- en badkamerartikelen, maar ze verkopen ook kindercadeaus, gadgets en de mooiste sieraden van Van Daan. Naast dat de winkel een klein paradijs is om doorheen te wandelen, word je super vriendelijk geholpen. www.winkelvandaan.nl

Oerwoud

Oerwoud is een stadstuinwinkel én health café in één. Gezond snacken, lekker lunchen en een bakje koffie doen, allemaal terwijl je planten shopt, dit doe je bij Oerwoud! In deze groene oase verzorgen ze heerlijke versgeperste sapjes en smoothies, salades en diverse snacks op een plankje. Bij Oerwoud kun je terecht voor alles wat groen en duurzaam is! www.oerwouddenbosch.nl

De Bossche Wijnkoperij is ook de plek waar de heerlijke Bossche Bollenlikeur van de 7evenden Hemel vandaan komt. www.bosshewijnkoperij.nl

Korte Putstraat

De Korte Putstraat kenmerkt zich door een grote diversiteit aan horecagelegenheden. Al meer dan 25 jaar weten de bezoekers deze straat te vinden om te genieten van een heerlijke lunch, diner of een gezellige borrel. De straat dankt zijn unieke karakter niet alleen aan de prachtige horecagelegenheden, maar ook aan de onderlinge band tussen de ondernemers. Prachtige events en culinaire hoogtepunten, je vindt ze hier allemaal! www.korte-putstraat.nl

Stedelijk Museum

Het Stedelijk Museum 's-Hertogenbosch vormt samen met het Noord-Brabants Museum een van de grootste museumgebouwen van Nederland. De kern van

7 HOTSPOTS

Historische Vaartocht

Met een enthousiaste schippersgids vaar je over de Binnendieze. Deze tocht laat je alle facetten van de boeiende Binnendieze zien. Varend door de smalle waterlopen kom je langs en onder de mooiste plekjes in het historische stadscentrum van 's-Hertogenbosch. Zeker wanneer het zonnetje schijnt is dit de ultieme manier om even te ontspannen en meer van de stad te zien. Het vaarseizoen loopt van 1-4 tot 31-10. www.dagjedenbosch.nl

Bossche Wijnkoperij

De Bossche Wijnkoperij adviseert en belevt als groothandel veel horecaondernemingen en bedrijven in de regio. De particuliere klanten worden bediend via Greetz waar ze een selectie van de wijnen kunnen bestellen. Ze geloven in een persoonlijke aanpak en bouwen daarom een intensieve relatie op met hun klanten.

de collectie wordt gevormd door sieraden en keramiek van kunstenaars en designers uit de 20e en 21e eeuw. Bij presentaties organiseert het museum een programma met lezingen, discussies en workshops. In de weekenden kun je rondleidingen, concerten of een familieworkshop bijwonen. www.stedelijk.nl

Tramkade

Daar waar meer dan 100 jaar lang een meel- en diervoederfabriek in bedrijf was, ontstaat nu de nieuwe culturele hotspot Tramkade in de Spoorzone van Den Bosch. Tramkade staat vol markante silo's en industriële gebouwen. Hier bevinden zich drie hoofdgebouwen met ieder een eigen sfeer en mogelijkheden: de Kaaihallen, de Mengfabriek en het Werkwarenhuis. De Tramkade biedt ruimte aan experiment en vernieuwing en ontwikkelt zich tot een plek waar de stad trots op is. www.tramkade.nl

- KOUDE VOORGERECHTEN -

CREME VAN PATA NEGRA	12.50
Zacht gedraaide crème van pata negra, little gem, truffelmayonaise, croutons en coppa di Parma	
CARPACCIO VAN ZWAARDVIS	13.50
Dungesneden zwaardvis met Ponzu, rode peper, furikake kruiden, sinaasappel 	
ZALMTARTAAR	12.50
Met knolselderij, aardappel, appel, dille, crème fraîche, schuim van pernod	
GEBAKKEN PADDENSTOELEN	13.50
Salade met gebakken paddenstoelen, Manchegokaas, walnoten, druiven, rode wijnvinaigrette	
SALADE GEITENKAAS	14.50
Geitenkaas met panko, appel, honing. Ook als hoofdgerecht te bestellen 20.50	
TRIANGEL	17.50 PP
Wandeling door onze voorgerechtenkaart, voor 2 personen	

- WARME VOORGERECHTEN -

KROKANT GEBAKKEN KALFSSUCADE	15.50
Pompoencrème, kalfsjus	
PASTA AGLIO E OLIO PESCADO	13.50
Linguine pasta, knoflookolie, seizoensgroenten, vis dagvangst. Let op: knoflookalert! Ook als hoofdgerecht te bestellen 26.50	
COQUILLES VAN DE PLANCHA	17.50
Risotto met antiboise, olijfolie van saffraan en citrus	
THAI MASSAMAN - CURRY	14.75
Thaise blacktigers, groenten, rode curry, jasmijnrijst (licht pikant)	
ROULEAU VAN DE CHEF	13.50
Rouleau van parelhoender, duxelle van champignons, puree van pompoen, truffeljus	

- CLASSICS -

CARPACCIO BALSAMICO	13.95
Dun gesneden lendenbiefstuk met spekjes, pijnboompitjes, geraspte oude boerenkaas, balsamicodressing en rucola. Supplement eendenleverkrullen + 4.00	
PATA NEGRA	10.00
Spaanse Iberico ham die tot de beste rauwe hamsoorten wordt gerekend	
SASHIMI	14.50
Sashimi van zalm en tonijn, wakame, ingelegde gember en wasabimayonaise	
CARPACCIO MILANO	14.95
Speciaal voor de liefhebbers: carpaccio met truffelmayonaise en rucola. De Parmezaanse krullen worden voor u aan tafel geschaafd. Supplement eendenleverkrullen + 4.00	
STEAK TARTAAR 	14.50
De enige echte originele steak tartaar, met truffelcrème. Supplement eendenleverkrullen + 4.00	

- SOEPEN -

TOMATENSOEP	7.00
Pomodoritomaten, pesto, ratatouille, Parmezaanse krullen	
PASTINAAK - TRUFFELSOEP	7.50
Vergeten groenten, truffel	
KRABSOEP	12.50
Licht gebonden soep van strandkrabben	

diner
gerechten

- VEGETARISCHE GERECHTEN -

SALADE GEITENKAAS	14.50	LASAGNE	17.50
Geitenkaas met panko, appel, honing. Ook als hoofdgerecht te bestellen 20.50		Vegetarische lasagne, verse groenten, gorgonzolasaus, geraspte oude kaas Let op: Langere bereidingstijd!	
GEBAKKEN PADDENSTOELEN	13.50	PASTA AGLIO E OLIO	10.50
Salade met gebakken paddenstoelen, Manchegokaas, walnoten, druiven, rode wijnvinaigrette		Linguinepasta met knoflook, rode peper en verse peterselie. Let op: knoflookalert! Ook als hoofdgerecht te bestellen 14.50	
RISOTTO	11.50		
Risotto met antiboise, gegrilde groenten. Ook als hoofdgerecht te bestellen 16.50			

- VISGERECHTEN -

NOORDZEEVANGST	26.50
Zalm, schol en zeebaars met spinazie, tomaatjes, wittewijnsaus	
THAI MASSAMAN - CURRY	23.50
Thaise blacktigers, groenten, rode curry, jasmijnrijst (licht pikant)	
ZALMFILET	23.50
Spinazie met tomaatjes, beurre blanc	
WILDE ZEEBAARS	26.50
Risotto, trostomaatjes, antiboise	
TONIJNSTEAK (AA-KWALITEIT)	29.50
Tagliatelle van courgette, tomaatjes, olijfjes en antiboise 	
KABELJAUWHAAS	26.50
Zuurkool met crème fraîche en appel, saus van eekhoorntjesbrood	
GRIET	27.50
Pompoencrème, trostomaatjes, saffraansaus	

- BIJGERECHTEN -

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd zonder frites en salade. Van weggooien wordt namelijk niemand blij. Wilt u toch van onze hemelse frites of salade genieten? Bestel deze er dan gerust bij! Op deze manier maken wij onze gasten bewust van maatschappelijke verantwoordelijkheid.

• Frites	2.50 klein 4.00 groot
• Salade	2.50 klein 4.00 groot
• Gebakken paddenstoelen	3.00
• Extra jasmijnrijst	2.50
• Extra stampot	3.00

- VLEESGERECHTEN -

CLARE VALLEY ANGUS STEAK 180 GR.	24.50
Stamppotje, saus naar keuze* Ook als 150 gram te bestellen 21.50	
CLARE VALLEY PICANHA	24.50
Stamppotje, truffeljus	
CLARE VALLEY FILET MIGNON 180 GR.	33.50
Truffelboter, pastinaakcrème, spruiten. Supplement eendenleverkrullen + 4.00	
Ook als 90 gram te bestellen en  zonder truffelboter 21.50	
FRANSE EENDENBORST	23.50
<i>Barbarijse (barbarie) eenden zijn van origine een Frans ras. Ze zijn meestal drie maanden oud. Dit ras staat vooral bekend om zijn vlezigheid. Ze zijn veel minder vet dan andere eendenrassen. Pastinaakcrème, spruiten, sinaasappelsaus</i>	
DUO KALFSHAAS EN KALFSSUKADE	25.50
Pompoencrème, spruiten, saus naar keuze*	
LOMO BELLOTA	24.50
Lomo is een ambachtelijke varkenslende. Dit magere vlees is heel rijk en vol van smaak door het eikeltjes-diet van de Ibérico varkens. Stampotje, saus naar keuze*	

* Keuze uit: pepersaus, rodeportsaus, truffeljus en rodewijnsaus met bospaddenstoelen

Het Australisch rundvlees dat wij serveren is van uitzonderlijke kwaliteit! Wilt u weten wat er zo bijzonder is aan dit vlees? Lees het op pagina 8.

- MENU 7EVENDEN HEMEL 36.50 -

- VOORGERECHTEN -

CARPACCIO

Dungesneden lendebeefstuk met spekjes, pijnboompitjes, geraspte oude boeren kaas, balsamicodressing en rucola

Supplement eendenleverkrullen + 4.00

PASTA AGLIO E OLIO PESCADO

Linguine pasta, knoflookolie, seizoensgroenten, vis dagvangst. **Let op: knoflookalert!**

PASTINAAK - TRUFFELSOEP

Vergeten groenten en truffel

- HOOFDGERECHTEN -

ZALMFILET

Spinazie met tomaatjes, beurre blanc

FRANSE EENDENBORST

Pastinaakerème, spruiten, sinaasappelsaus

CLARE VALLEY ANGUS STEAK

Stamppotje, saus naar keuze: pepersaus, rodeportsaus, truffeljus en rodewijnsaus met bospaddenstoelen

- NAGERECHTEN -

VERRASSINGSDESSERT

Laat u verrassen door de keukenbrigade!

KOFFIE 7EVENDEN HEMEL

Kopje koffie, apart geserveerd met Bosschebollenlikeur met een dot slagroom en tranen van chocolade

Menu

Special

- MENU JEROEN BOSCH 39.50 -

- VOORGERECHTEN -

ZALMTARTTAAR

Met knolselderij, aardappel, appel, dille, crème fraîche, schuim van Pernod

KROKANT GEBAKKEN KALFSSUCADE

Pompoen crème, kalfsjus

THAI MASSAMAN - CURRY

Thaise blacktigers, groenten, rode curry, jasmijnrijst (licht pikant)

- HOOFDGERECHTEN -

NOORDZEEVANGST

Zalm, schol en zeebaars met spinazie, tomaatjes, wittewijnsaus

LOMO BELLOTA

Stamppotje, saus naar keuze: pepersaus, rodeportsaus, truffeljus en rodewijnsaus met bospaddenstoelen

Lomo is een ambachtelijke varkenslende. Dit magere vlees is heel rijk en vol van smaak door het eikeltjes-dieet van de Ibérico varkens.

CLARE VALLEY PICANHA

Stamppotje, truffeljus

- NAGERECHTEN -

VERRASSINGSDESSERT

Laat u verrassen door de keukenbrigade!

KOFFIE 7EVENDEN HEMEL

Kopje koffie, apart geserveerd met Bosschebollenlikeur met een dot slagroom en tranen van chocolade

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd zonder frites en salade. Van weggoeien wordt namelijk niemand blij. Wilt u toch van onze hemelse frites of salade genieten? Bestel deze er gerust bij! Op deze manier maken wij onze gasten bewust van een stukje maatschappelijke verantwoordelijkheid.

- NAGERECHTEN -

#7.0 DAME BLANCHE

Laat u verrassen!

7.50

HEMELSE MODDER

Witte- en bruinechocolademousse met slagroom

7.50

MONCHOUTAART

Monchoutaart met rood fruit

7.50

STOOFPEER

Crème brûlée van kaneel met stoofpeertje.

7.50

MINSTE CALORIEËN *LijfStijling*

Gemarineerde sinaasappel, sorbetijs, zonder slagroom

6.50

APPELKRUIMELTAARTJE

Met bolletje ijs en slagroom

6.50

KAASPLANKJE

Keuze uit vijf soorten kaas, geaffineerd door de kaasspecialist uit de regio

15.50

OUDE PORT 1989 (PER GLAS)

8.50

- KOFFIE -

KOFFIE 7EVENDEN HEMEL

Kopje koffie, met apart geserveerd Bossche Bollenlikeur met een dot slagroom en tranen van chocolade

5.00

KOFFIE JEROEN BOSCH

Koffie met chocolade heerlijkheden van de chef

6.60

- DESSERT WIJNEN -

Jumilla amatus dulce monastrell

6.10

Diep paarsrood van kleur. Intens fruitig, mooi aroma van zwarte kers, bramen, lichtrijpe vijg en chocolade, wat zon doorstoofd en een vurige afdronk.

Spanje Murcia

druivensoort: Monastrell

Chateau bellevue monbazillac

7.60

Amberkleurige, friszoete wijn met bloemen- en fruittonen, zoals perzik, abrikoos en ananas. Rijk en rond van smaak en goed in evenwicht.

Frankrijk Sud-Ouest

druivensoort: muscadelle, sauvignon, sémillon

ZIN IN IJS? 2.75 PER BOL

1,2 of 3 bolletjes ijs met slagroom?

Vraag de gastvrouw/heer naar de smaken!

Iemand anders ook een hemels avondje bezorgen?

Dat kan met onze kadobon!

Vraag het gerust aan uw gastvrouw/-heer

Smakelijk!

20

7evenden Hemel Magazine | editie 1 2018





Onze merken o.a.: ALIX THE LABEL - ANA ALCAZAR - ARMA LEDER - COMPAGNIA ITALIANA CREAM - DEA KUDIBAL - DENNY ROSE - DES PETITS HAUTS - DRYKORN - GUSTAV - I AM JAI IBANA - IMAGINE - JEFF - KOCCA - LOTT GIOIELLI - MISS JUNE - MOS MOSH - NIKKIE PIESZAK - PINKO - SEM PER LEI - TARA JARMON - TWIN-SET

Bezoekadres:
Burg. Godschalxstraat 56 - 's-Hertogenbosch
Empel - ☎ 073 641 48 18

Openingstijden:
ma 13:00 - 18:00 u, di/wo/vr 10:00 - 18:00 u
do 10:00 - 20:00 u, za 10:00 - 17:00 u

jazzwomenswear.com





**CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD**
PRODUCE OF FRANCE

IN DEN ZEVENDEN HEDEL
IS TROTSE AMBASSADEUR VAN
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD





CHATEAU
LAURENT ROTHSCHILD

CHATEAU
MOULTON ROTHSCHILD

CHATEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD

www.wijnimportbart.nl

7 VOORDELEN PREMIUM CARD

1. 2 Gratis kaarten voor een 7evenden Hemel event naar keuze

2. Fast lane: voorrang tijdens je bezoek aan ons restaurant met een extra snelle service voor een vlotte lunch of diner

3. Gratis gebruik van powerbanks tijdens je bezoek aan ons restaurant

4. Gratis parkeren (1 parkeerkaart van parkeergarage Wolvenhoek per bezoek van maximaal 2 uur)

5. Betalen op factuur en geen administratiekosten

6. Koffie 7evenden Hemel van het huis met huisgemaakte bonbons

7. 7evenden Hemel Business Club

Premiumcardprijs: 200,- excl. BTW. De card wordt op naam uit gegeven en is niet overdraagbaar aan derden. De card mag zo vaak worden gebruikt als je wilt tijdens werkdagen tot vrijdagmiddag 17:00 uur en is een jaar lang geldig.



Zakelijke mogelijkheden

2018: het jaar van vernieuwing en innovatie. Dit voeren we ook door in ons restaurant speciaal voor onze zakelijke gasten. Behoeften liggen nu eenmaal anders en hier voorzien we onze gasten graag in. Zie de 7evenden Hemel als een pop up office in bourgondische sfeer waarbij je onder het genot van een kopje koffie of een heerlijke lunch gewoon ongestoord door kunt werken. Sterke WiFi, een powerbank op je tafel om je devices op te laden, een snelle service en op rekening betalen zijn een paar voorbeelden van wat we onze zakelijke gasten kunnen bieden. Bent u met een relatie te gast, dan kunt u die persoon een gratis parkeerkaart aanbieden, staat wel zo gastvrij. Met de Premiumcard heeft u automatisch toegang tot al deze voordelen en behoort u tevens tot de 7evenden Hemel Business Club. Een zakelijk netwerk waarbij u wordt uitgenodigd voor een exclusief business event om op een informele manier nader kennis te maken met andere ondernemers.



*“pop up office in
bourgondische
sfeer”*

We houden van samenwerken en daarom hebben we een aantal mogelijkheden ontwikkelt zodat u zich ook zakelijk helemaal thuis voelt bij de 7evenden Hemel. Zo kunt u uw eigen Signature cocktail adopteren waarbij deze cocktail uw bedrijfs- of merknaam krijgt. Kijkt u maar eens op pagina 11 wie u hierin voor gingen. Houdt u meer van wijn en komt u regelmatig eten bij de 7evenden Hemel? Dan is wellicht de Business Koeler iets voor u. Een mooie wijnkoeler gegraveerd met uw bedrijfsnaam en uiteraard elke maand weer gevuld met één van onze huiswijnen. Ook staan er een aantal events op de planning welke de 7evenden Hemel gaat organiseren in 2018. Uiteraard behoort het sponsoren daarvan en daarmee uw bedrijfsnaam in de spotlight plaatsen tot een van de mogelijkheden. U ontvangt bij al deze mogelijkheden tevens een Premiumcard en behoort tot de 7evenden Hemel Business Club.

Adverteren 7evenden Hemel magazine

Ieder jaar ontvangt de 7evenden Hemel zo'n 50.000 gasten die stuk voor stuk dit magazine lezen. Het magazine verschijnt 2x per jaar in een oplage van 2.500 stuks.

Meer weten over de advertentiemogelijkheden en prijzen? Stuur dan een berichtje naar:
info@7evendenhemel.nl

Transformatie van restaurant naar café

Na maandenlange voorbereidingen beginnen we op maandagavond met inpakken. Wij sluiten het restaurant en pakken het draaiboek erbij. De verhuiswagen komt op dinsdagochtend en enkele uren daarna worden de barren geplaatst. Op dat moment begint het bij ons al helemaal te kriebelen en kunnen we niet wachten tot we van start gaan. We zijn pas écht klaar als op woensdag het bier door Heineken gebracht wordt en het personeel zijn eigen bar versiert en ingericht heeft.

Donderdagochtend om 10.00 uur staan we met het hele team klaar en ontvangen we de eerste gasten voor Roet Korte Put om 11.11 uur.

De opeenvolgende dagen is het hard werken en zijn het lange dagen. Na maandenlange voorbereidingen valt eindelijk alles op zijn plek en is het één grôot feest.

Dinsdag om 00.00 wordt "Boer Knillis" op de markt symbolisch begraven en is carnavaal afgelopen. Een dubbel gevoel waarbij wij vol emotie terugkijken op mooie dagen en herinneringen ophalen. Als afsluiting dwarrelt het nieuwe thema voor het komende jaar op de grond. Tranen van vermoeidheid, het gevoel van 'we did it again' en tegelijkertijd heugelijke gevoelens bij het zien van het nieuwe thema! Op naar volgend jaar! De barren worden afgebroken, de geluidsinstallatie weggehaald en de schoonmaakploeg gaat aan de slag.

Om 04.00 uur komt de reinigingsdienst van de gemeente nog even langs en veegt de complete Korte Putstraat schoon. Een drukte van jewelste met de vele leveranciers. Er zijn zelfs verkeersregelaars om alles te laten stroomlijnen. Nadat alle spullen zijn opgehaald, gaat de schilder aan de slag om een nieuw likje verf op de muren aan te brengen en transformeert het café langzaam weer naar restaurant.

Om 17.00 uur zijn we weer compleet ingericht en gaan we open voor het diner. **Mission completed!**



Hoe word jij een echte boer of durske?

Do's and Don'ts

DO

- Draag een boerenkiel of jasje versierd met oetels en rood-wit-gele accenten
- Ga naar het Kwèkfestijn en leer alle nummers
- Leg alles vast voor je herinneringen later
- Respecteer de tradities én elkaar
- Leer de 11 Oeteldonkse geboden
- Verzamel alle emblemen
- Praat eens met een ras Oeteldonger over hét lekkere gevuul
- Spreek Prins, Z.K.H. Prins Amadeiro Ricosto di Carnavallo aan met Hôôgheid

DON'T

- Je verkleden als banaan, cowboy en alles dat daar tussen valt
- Alaaaf roepen
- De polonaise lopen (loop maar meteen door naar buiten)
- Je druk maken. Ook niet doen.
- Met een harde G praten. Integreer in Oeteldonk en gebruik het Bossche accent
- Goede schoenen dragen omdat deze zo mooi bij je pakske passen. Heb je de volgende dag spijt van!



- 2009 -

Oeteldonk, stikt 'r d'n draok mee!



- 2010 -

Un grenzelôôs féést!



- 2011 -

Oeteldonk uit de kunst!



- 2012 -

Oeteldonk houdt oe jong



- 2013 -

Oeteldonk 'n lèkker gevûl



- 2014 -

Oeteldonk laot oe zweve



- 2015 -

Oeteldonk ge schittert



- 2016 -

Oeteldonk, dè's écht Bosch



- 2017 -

Oeteldonk, daar zit meziek in



- 2018 -

Oeteldonk, van keinds af aon

Elk jaar weer verzorgen wij een leuk cadeautje voor onze vaste gasten, dat past bij het thema van dat jaar.

2012: Slabbertje
2013: Bakelieten telefoonhoorn
2014: Telefoonhoesje
2015: Gouden sleutel met glitters, van ons 'nieuwe bedrijf'
2016: Oetels
2017: Fluit
2018: ...?





Achter elke man... ...STAAT EEN STERKE VROUW!

Het was Meryll Frost, de meest moedige atleet van 1945. Toen hij zijn trofee ontving, onthulde de dappere quarterback het verhaal van hoe hij "terugkwam". Hij zei: "They say behind every great man there's a woman. While I'm not a great man, there's a great woman behind me."

Wat ook een leuk weetje is, is dat deze spreuk zelfs is door-gedrongen in de muziek industrie! In de jaren tachtig wilden vrouwen namelijk niet langer achter blijven, of ze nu groot waren of niet. Het gebruik van de zin kreeg een boost in 1985 met de release van het nummer van The Eurythmics en Aretha Franklin - Sisters Are Doin' It For Themselves.

**Now, there was a time, when they used to say,
that behind every great man, there had to be a great woman.**

Waarom loopt de samenwerking tussen een man en een vrouw nou zo goed? Dit is omdat ze elkaar perfect aanvullen.

Waar vrouwen vaak problemen in een breder perspectief plaatsen, holistisch kijken en de lange termijn betrekken in hun overwegingen, hebben mannen de neiging om een probleem lineair en stellend te bekijken en kijken ze naar een beperkte korte termijnoplossing.

Ook is er een verschil in de manier van samenwerken tussen mannen en vrouwen. Vrouwen werken meer samen als ze worden bekeken door andere vrouwen. Mannen werken beter samen als de groep groter is. Bij een gemixte groep hebben vrouwen de neiging meer samen te willen werken.

Bij de 7evenden Hemel werkt op elke afdeling een man en een vrouw.

Ten eerste natuurlijk de eigenaren van het restaurant, Frank Suijkerbuijk en Desiree Theuns. In de keuken vinden we chef-kok Patrick, bijgestaan door souschef Eva. De bediening wordt verzorgd door bedrijfsleider Hans. Hans heeft zelfs het voordeel dat hij 2 dames naast hem heeft staan namelijk Karlijn en Jessie.

And last but not least; Echtpaar Jan en Toos die al 20 jaar zorgen dat ons restaurant altijd grondig schoongemaakt wordt.

Deze 2 toppers zijn degene die 6 dagen per week de deuren openen, die onze leveranciers opvangen met een kop koffie en die er altijd voor ons zijn. Tijd om ze even in het zonnetje te zetten!

"I would rather trust a woman's instinct than a man's reason."

Interview Jan (72) en Toos (67)



Al 20 jaar zijn Jan (72) en Toos (67) elke ochtend te vinden bij de 7evenden Hemel. Van schoonmaken tot helpen met bestellingen, Jan en Toos zijn inmiddels onmisbaar geworden.

Hoe zijn jullie bij elkaar gekomen?

Samen: We komen beide uit Den Bosch, dat hoor je natuurlijk ook wel. In onze tijd was het normaal dat we moesten gaan dansen van onze ouwe luuj. Meteen het eerste half jaar hebben we elkaar hier getroffen.

Of het liefde op het eerste gezicht was? Toos zegt volmondig ja, Jan antwoordt met 'Dat zeggen ze, ik weet het echt niet meer, haha'.

We kennen elkaar nu al 52 jaar, volgend jaar zijn we 50 jaar getrouwd.

Dat wordt dan groot gevierd zeker?

Toos: Nee, we hebben vroeger al genoeg grote trouwfeesten gegeven van ons en van de kinderen. Als je wat ouder bent, ben je ook tevreden met een kleinere kring. We zijn wel trots dat we al zo lang samen zijn. Ik ben wel een keer ontroerd geweest van wat mijn dochter tegen me zei. Ze zei: "Tussen jullie zie je echt nog liefde". Dat is me altijd bij gebleven.

Hoe lang werken jullie al bij de 7evenden Hemel?

Samen: Wij werken nu al 20 jaar bij de Zevenden Hemel. We hebben ondertussen al 3 eigenaren meegemaakt. We werken hier 6 dagen in de week, op zondag hebben we vrij. Elke dag zijn we hier voor half 7, om 11 uur zijn we klaar. In die tijd doen we niet alleen poetsen, maar helpen we ook met de bestellingen die binnenkomen.

Hoe lang zijn jullie van plan nog te blijven werken bij de 7evenden Hemel?

Toos: Ik heb geen hobby's, ik poets heel graag. Ik zie het zeker nog niet zitten om te stoppen. Vorig jaar heb ik een hartinfarct gehad en ik heb een hernia. Als je met die dingen thuis gaat zitten, ga je jezelf zielig vinden. Ik heb het aan de cardioloog gevraagd, en die zei dat als ik er nog steeds zin in heb, dan moet ik het gewoon lekker blijven doen.



Werken jullie ook met Carnaval bij de 7evenden Hemel?

Toos: Met carnaval zitten we van donderdag tot en met dinsdag bij de toiletten. We beginnen dan om 11 uur in de ochtend en gaan door tot sluit. Iedereen kent Jan en Toos.

Jan: Alle gasten wachten ook echt op hun beurt. Twee eruit, twee erin. En het personeel mag natuurlijk eerst.

Wat vinden jullie het leukst aan het werk hier?

Toos: Ik heb er twee kromme vingers aan over gehouden, maar het leukst vind ik de bar poetsen.

Jan: De bar poetsen vind ik ook niet erg. Het fijnste hier vind ik de sociale contacten.

Samen: We hebben niet hart voor de mensen, maar het hart voor de zaak.

"Tussen jullie zie je echt nog liefde"

dochter Jan & Toos



7 vragen aan sous chef Eva

- 1. Hoe ben je bij de 7evenden Hemel terecht gekomen?**
Gewoon via een advertentie in de krant! Ik was net aan een opleiding begonnen en ik had sinds kort een nieuw huisje. Ik kon dus wel een baantje gebruiken. Ik zag in de krant dat de 7evenden Hemel op zoek was naar afwassers. Hier heb ik op gesolliciteerd en ik ben gelijk aangenomen! Op 9-10-2009 ben ik begonnen bij de 7evenden Hemel, dit jaar ben ik dus al 9 jaar in dienst!
- 2. Hoe is je passie voor koken ontstaan?**
Als kind lustte ik helemaal niets. Een verschrikking voor mijn ouders, want ik at simpelweg gewoon niet. Ze hebben alles geprobeerd om me toch iets te laten eten, maar tevergeefs. Ik ben zelfs een keer in het ziekenhuis terecht gekomen omdat ik ondervoed was. Het lag niet aan de inzet van mijn ouders of aan hun kookkunsten. Dat is pas veranderd toen ik in de puberteit kwam, sindsdien lust ik alles, wil ik alles proberen, vind ik het leuk om zelf te koken, wil ik weten hoe gerechten zijn opgebouwd, waarom sommige verschillende smaken zo goed bij elkaar passen, etc. Ik weet niet waarom dit zo is veranderd, maar ik ben wel heel blij dat ik van veel en lekker eten houd.
- 3. Wat vind je het leukst aan je werk?**
Hmm, moeilijke vraag! Het is 'n combinatie van meerdere aspecten; leuke collega's, we zijn bijna familie, het hele harde werken, mooie borden opmaken, verrassende smaakcombinaties proeven/ontdekken en natuurlijk heel veel lachen.
- 4. Wat je is je grootste blunder tijdens het werk bij de 7evenden Hemel?**
Natuurlijk heb ik wel eens iets te diep in het glaasje gekeken en mezelf voor gek gezet door op zo'n moment even langs het werk te gaan. Een andere blunder is toen ik een keer een hele hoop servies van boven naar beneden moest dragen. Dit servies zat in een kratje, waarvan ik niet had gezien dat het kratje een losse bodem had. Toen ik boven aan de trap stond, begaf de bodem het en donderde de hele boel van de trap naar beneden. Alles kapot dus...
- 5. Welk gerecht van de 7evenden Hemel vind je het lekkerst?**
Als ik zelf zou gaan eten bij de 7evenden Hemel, zou ik als voorgerecht de crème van pata negra nemen, en als hoofdgerecht de tonijnsteak.
- 6. Wie is je favoriete collega bij de 7evenden Hemel?**
Op de eerste plaats staat buiten kijf: Jessie Helsen. Maar er staan er een hele hoop op nummer 2!
- 7. Hoe zie je je toekomst bij de 7evenden Hemel?**
Weet ik eigenlijk niet, het blijft maar verrassen!

EGGELEN

Wij zijn trotse
huisschilder van
In den Zevenden Hemel

10-jarig
jubileum

gefeliciteerd

10-jarig bestaan Restaurant In den Zevenden Hemel

Een fantastische mijlpaal. Rabobank 's-Hertogenbosch en Omstreken feliciteert de directie en haar medewerkers van harte met dit jubileum.

Proost!

www.rabobank.nl/denbosch



Rabobank

7 trends in de horeca wereld

1

Circulariteit

Nu consumenten steeds bewuster bezig zijn met duurzaamheid en het milieu, en graag eerlijke producten willen, kan de horeca natuurlijk niet achterblijven. Eén van de grote trends is dan ook 'circulariteit'. Hierbij draait het om oplossingen voor voedselverspilling en hergebruik van materialen. Het streven is om zo min mogelijk waarde van grondstoffen en producten te vernietigen in het gebruik. Een voorbeeld is om stoelen en tafels door ze te repareren of aan te passen, opnieuw te gebruiken.

2

Technologie

Technologie is haast niet meer weg te denken uit het dagelijks leven en ook horecaondernemers spelen steeds meer in op de 'tech trend'. Dankzij zogeheten 'multiple connected devices' wordt het mogelijk om met je smartphone in een hotel in te checken en meteen ook gepersonaliseerde tips te ontvangen voor activiteiten in de buurt. Met beacons kunnen passantenstromen achterhaald worden, zodat horecaondernemers vervolgens hun openingstijden en assortiment hierop kunnen aanpassen. Ook augmented reality (AR) en virtual reality (VR) vinden hun weg naar de horeca.

5

Third places

Met third places worden plekken bedoeld waar iemand niet alleen vrienden ontmoet, maar ook werkt, huishoudelijke taken combineert, persoonlijke verzorging ondergaat en dat allemaal in een aantrekkelijke en sfeervolle omgeving. Denk aan een wasserette, boekenwinkel of een fietswinkel waar je ook kunt koffiedrinken of kunt lunchen.

3

Brood zoals vroeger

Brood gaat terug naar de eenvoud en wordt enkel nog bereid met pure ingrediënten, zonder e-nummers of andere toevoegingen. Het wordt ook steeds meer een gerecht om te delen.

Identiteit 4

One trick pony's, oftewel: concepten waar de focus op één product of één verhaal ligt, worden hot en zijn in de grote steden al steeds meer te zien. Denk hierbij aan bijvoorbeeld het hippe The Avocado Show in Amsterdam; het allereerste avocado restaurant. Naast deze singleline product concepten, zijn er ook concepten die juist het verhaal achter hun concept versterken door middel van storytelling. Waar komt het product vandaan, hoe wordt het bereid en wat is de invloed op de gezondheid of omgeving? Het wordt trendy om dit soort verhalen te vertellen.

6

Speciaalbier

Speciaalbier is in opkomst en deze trend gaat zeker doorzetten. Vooral de zure bieren (bijvoorbeeld Oud Bruin, Kriek, Geuze bier) worden steeds populairder. Opvallend is ook de opkomst van de speciaalbieren met een lager alcoholpercentage. Een derde van de bierdrinkers kiest vaker voor dit bier dan twee jaar geleden.

7

Transparantie

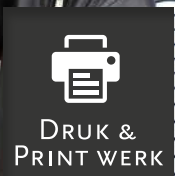
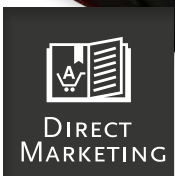
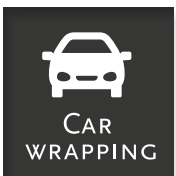
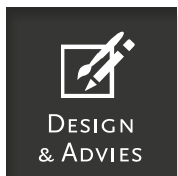
Mensen hebben behoefte aan duidelijkheid. Hierdoor is de trend transparantie ontstaan. Veel bedrijven/organisaties, maar ook restaurants laten steeds meer zien wat er binnen de muren afspeelt. Koks laten zien hoe ze gerechten klaarmaken.



**DAT MAG
GEZIEN
WORDEN**



Afrikalaan 12
5232BD Den Bosch
0736462222
www.multicopy.nl/denbosch



multicopy the
communication
company

Gezond!

WEETJES OVER *LEKKER* EN GEZOND

Je kunt meer eten van gezonde voeding
zonder aan te komen

Roomboter

is heel erg gezond

*Zeezout is ontzettend gezond voor je in verband
met aanwezige mineralen*

Vet stabiliseert de
bloedsuiker

Champagne bevat minder calorieën dan wijn

Pure chocolade is erg

gezond voor het lichaam

Een Snicker levert **250 calorieën**

aan het lichaam

Spruitjes bevatten 3x meer vitamine C

dan sinaasappelen

Blauwe bessen hebben de meeste vezels

per 100 gram

Paprika is een echte **vitaminebom**

Frambozen hebben bijzondere krachten

Druiven bevatten veel suikers

maar ook veel vitamine B en C

Citroenen bevatten

meer suiker dan aardbeien

Onze groente en fruit bevat 75% minder mineralen

dan 100 jaar geleden

Champignons zijn erg eiwitrijk

Knoflook **barst** van alle

vitaminen en mineralen

Gemberthee versterkt je immuunsysteem

Bleekselderij heeft weinig calorieën en is vochtafdrijvend

Een gemiddeld portie **komkommer** staat gelijk aan

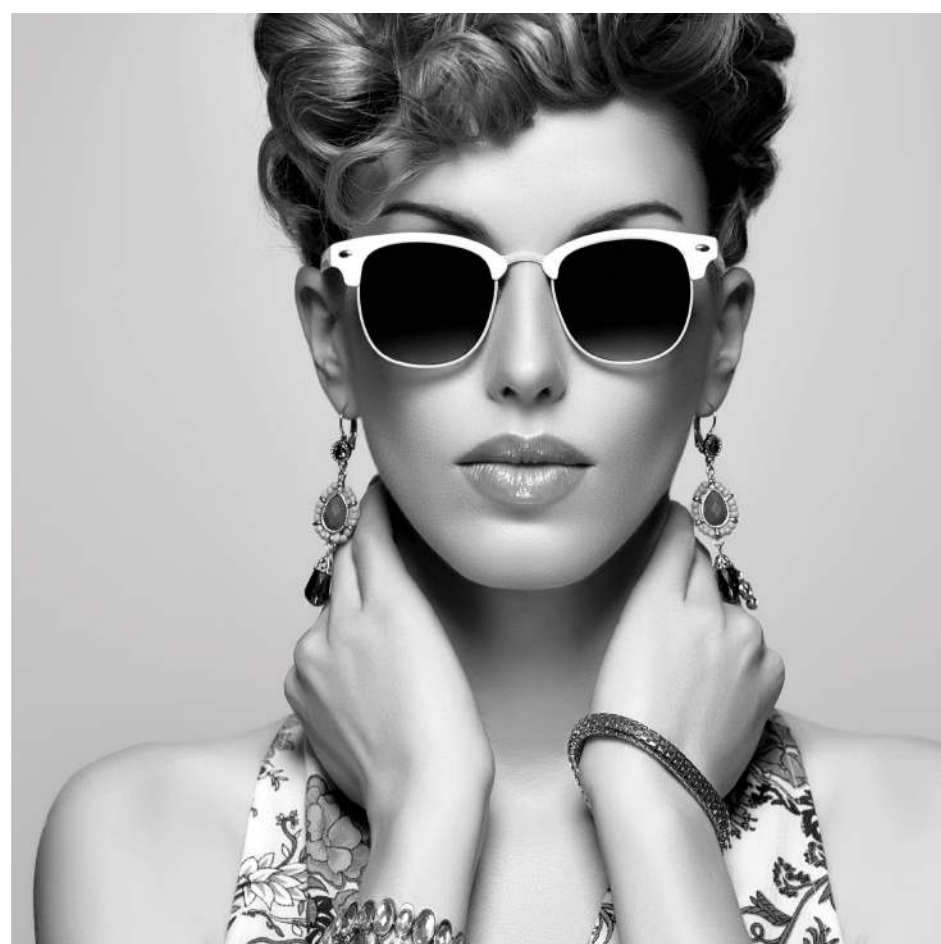
zo'n **26%** van de dagelijks aanbevolen

hoeveelheid **water**

Volgende keer in 7evenden Hemel Magazine

Beauty
Food
Fashion

VERSCHIJNT
APRIL 2018



EN OOK

ZOMERSE LUNCH EN DINERKAART FEEL THE SUMMERBREEZE
TERRASSEIZOEN GEOPEND! COCKTAILS & ZONNEBRILLEN
EEN SPECTACULAIRE METAMORFOSE! READY 4 A NIGHT OUT

WILT U OOK ONDERDEEL UITMAKEN VAN DIT MAGAZINE?

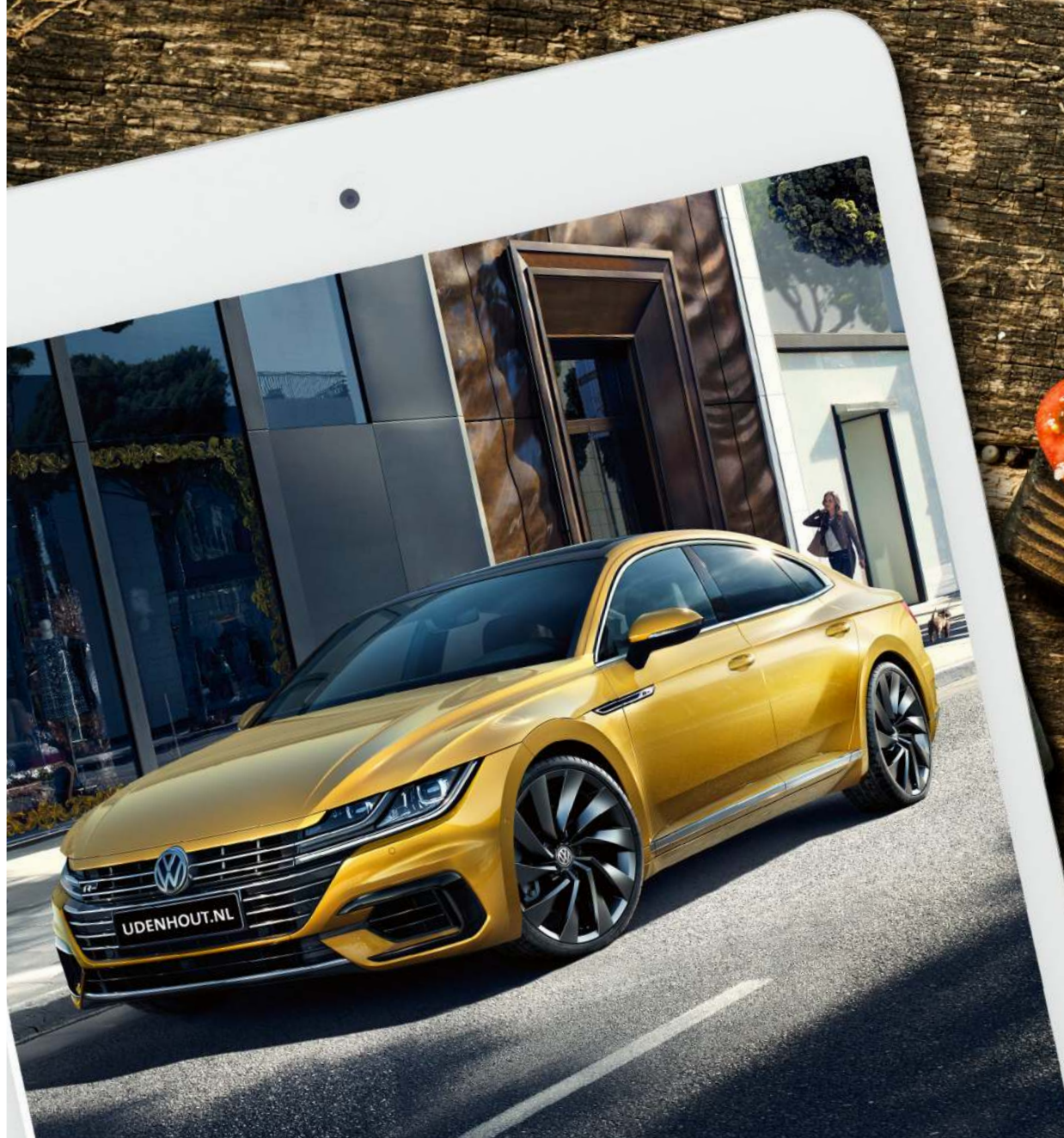
STUUR EEN MAILTJE NAAR [INFO@7EVENDENHEMEL.NL](mailto:info@7EVENDENHEMEL.NL).



In dit huis...

*"We zijn onszelf, we maken plezier,
we werken hard, we spelen,
we maken fouten, we drinken en dansen,
we zijn luidruchtig, we vergeven,
we omhelzen, we houden van,
we zijn In den Zevenden Hemel"*

**OOK BIJ VAN DEN UDENHOUT
KUNT U BOURGONDISCH GENIETEN**



UDENHOUT.NL



Volkswagen



Bedrijfswagens

Rietveldenweg 40
's-Hertogenbosch

**VAN DEN
UDENHOUT** | **DE
NIEUWE
DEALER.**

