

KEY IS TO SEE,
WHAT OTHERS CANNOT SEE.
YET!



Beauty & Food Fashion



Welkom bij 7evenden Hemel!

Voor je ligt alweer de tweede editie van 7evenden Hemel magazine waar wij ontzettend trots op zijn!

De basis ingrediënten van het succes van 7evenden Hemel zijn innovatie en vernieuwing. Mede door deze ingrediënten staan wij nooit stil en beleven wij “Never a dull moment”. Vanaf het moment dat je in ons restaurant of op het terras plaats neemt, voelt dit als thuiskomen en weet je zeker dat het een leuke middag en of avond gaat worden. Het leven is een feestje – maar je moet wel zelf de slingers ophangen!

“Never a dull moment”

En hoe kun je dat nu beter doen dan met een bezoek aan 7evenden Hemel? De tweede editie van het magazine staat in het thema van Beauty Food & Fashion.

Want soms is het goed om even bij jezelf stil te staan. Raak geïnspireerd door een heerlijk recept voor Pasta Vongole, ontdek welke hotspots je zeker moet bezoeken tijdens een cultureel dagje Den Bosch, lees alles over wijnen en de herkomst van onze huisrosé; Val d’Astier, zie het eindresultaat van de metamorfose van Betty en Michelle, lees alles over de laatste trends en nog veel meer...

Veel culinair leesplezier!

*Desiree Theuns & Frank Suijkerbuijk
en het gehele team van 7evenden Hemel*



Inhoud



4.

HET TERRAS



6.

De allerlekkerste
PASTA



10.

Overheerlijke
ROSÉ



12.

Opvallende
FOODTRENDS



13.

Zomerse
COCKTAILS



14.

Onze Hemelse
LUNCHKAART



18.

DINERKAART
Nieuwe stijl



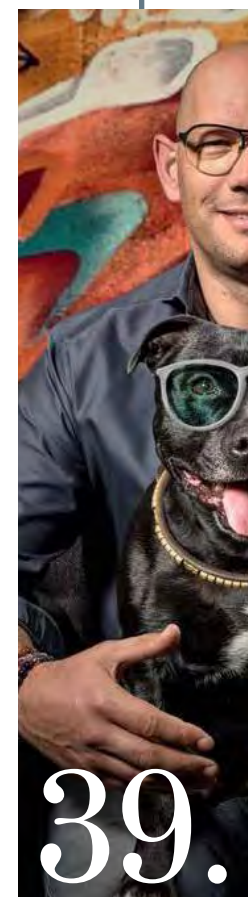
24.

METAMORFOSE
Betty & Michelle



35.

7 zomerse
HOTSPOTS



39.

ZAKELIJKE
mogelijkheden

Wie de Korte Put straat nog kent vanuit de jaren 60 herkent het beeld van een doorgaande straat waar geen terras te vinden is. Menig bezoeker aan de Korte Put straat kan zich dit niet meer inbeelden. De afgelopen 15 jaar zijn de terrassen dan ook flink in ontwikkeling geweest. Van een doorgaande straat in 1960 naar de Beste Terrasstraat van Nederland in 2001.



Het terras

Het is interessant om te zien hoe ontzettend wij gewend zijn geraakt aan het pakken van een terrasje. De terrascultuur in Nederland is namelijk opmerkelijk snel omhooggeschoten. Al verschijnen de eerste zonnestralen bij een temperatuur van 5 graden, wij doen er alles aan om dat laatste plekje in de zon te bemachtigen.

De eerste terrasdag

Het officiële terrasseizoen begint elk jaar op 1 April. Wat is er beter dan na het werk nog lekker op het terras te zitten en gezellig te borrelen of te eten? Mensen zijn automatisch een stuk vrolijker zodra ze weer kunnen genieten van de gezelligheid en dynamiek van een terras. Mocht het nog een klein beetje fris zijn dan kun je op het terras bij 7evenden Hemel heerlijk genieten van het voorjaarszonnetje terwijl het terras verwarmd wordt.

Het terras van 7evenden Hemel

Het gezelligste terras van Nederland is natuurlijk zonder twijfel dat van onze eigen 7evenden Hemel!

Wanneer je op het terras van 7evenden Hemel zit te genieten van de zomer, moet je ook zeker niet vergeten om een van de verrukkelijke gerechten van onze hemelse kaart te bestellen. Wij bieden je een variatie aan smakelijke gerechten, waardoor je jezelf bij ieder bezoek weer met een nieuw gerecht kunt laten verrassen. Wat dacht je van huisgemaakte, ambachtelijke en traditionele gerechten? Maar ook frisse en zonnige gerechten doen het perfect op het terras. De zon moet niet alleen in de lucht schijnen maar ook van je bord stralen. We blijven je zintuigen prikkelen doormiddel van de heerlijke geuren van onze klassiekers tot onze nieuwe gerechten.

Op het terras van 7evenden Hemel kun je verder genieten van heerlijke drankjes die goed samengaan met onze hemelse gerechten. Wat zeker niet vergeten kan worden op een terras zijn de heerlijke wijnen. Van droge rosé tot lichte witte wijnen, de keuze is eindeloos en heerlijk bij elk gerecht.

De Korte Putstraat een heerlijke beleving

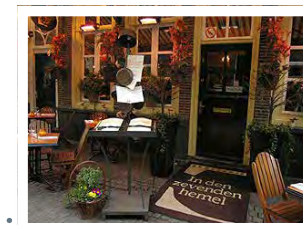
Kom tijdens het terrasseizoen zeker genieten in de mooiste culinaire straat van Nederland. De Korte Putstraat kenmerkt zich door een grote diversiteit aan horecagelegenheden. Al meer dan 25 jaar weten bezoekers de straat te vinden om te genieten van een culinaire beleving. Of je wilt genieten van een lunch, diner of een gezellige borrel – in de Korte Putstraat kan het allemaal. De straat dankt zijn unieke karakter niet alleen aan de prachtige horecagelegenheden, maar ook aan de onderlinge band tussen de ondernemers. Samen met elkaar zetten de ondernemers in de Korte Putstraat dagelijks stappen om de straat verder uit te bouwen tot een geweldige ervaring voor jou als bezoeker. Prachtige events en culinaire hoogtenpunten vind je hier allemaal!



1960



2008



2010



2013



COLUMN



JAN DIRK VIS

Als ik carnavalsdinsdag rond 24.00 uur richting huis wandel, hoor ik in de verte nog de muziekskes. Ik bedenk me dat het weer (bijna) een jaar zal duren voordat we op donderdagochtend om 11.11 uur mogen beginnen met de mooiste start van het gezelligste feest van het jaar: Roet Korteput.

Aan de overkant van de Pettelaarseweg loopt een eenzame trompettist. Hij probeert nog wat tonen uit zijn trompet te persen, maar de vermoeidheid door carnaval is zichtbaar en hoorbaar. Zelfs zijn trompet is schor. Maar door zijn dappere poging verdwijnt wel mijn melancholische gevoel dat het einde van Carnaval me altijd geeft. En ik bedenk me dat met het einde van Carnaval ook het voorjaar eindelijk weer op komst is.

DOOR DE BRABANTSE

GASTVRIJHEID VOELT

IEDEREEN ZICH HIER

ONMIDDELIJK THUIS

Het blijft langer licht, alles ziet er vrolijker uit, iedereen is positiever en de terrasjes zitten vol tot laat in de avond; maar weinig mensen zijn immuun voor de overbekende lentekriebels! Als ik gasten van buiten de stad in de lente of zomer meeneem naar '7evenden Hemel', wanen ze zich altijd op vakantie. Er hangt een bijna on-Nederlandse, ontspannen sfeer. En door de Brabantse gastvrijheid voelt iedereen zich hier onmiddellijk thuis.

Voor mijn werk kom ik regelmatig in het buitenland. Op sommige plaatsen, zoals in Rome in de wijk Trastevere ervaar ik in de smalle straatjes en op de terrasjes een vergelijkbare sfeer. Maar de Korte Putstraat blijft uniek én binnen handbereik. Ik geniet er elke keer weer van: samen met vrienden met een mooi gerecht en een goed glas wijn. Zo komen de beste gesprekken op gang. De keren dat we gezellig gaan borrelen of eten en vrienden en bekenden spontaan aanhaken zijn voor mij onvergetelijk. Dat gebeurt niet in Rome. Dat is lente in '7evenden Hemel'...

Jan Dirk Vis

Vongole pasta

- Recept -

Met een grote keuze aan pastagerechten blijft Vongole pasta stevast een favoriete keuze. Een Italiaanse klassieker die zeker niet ontbreekt op de kaart van 7evenden Hemel. Natuurlijk eet je de allerlekkerste Vongole pasta bij 7evenden Hemel, maar om je dit heerlijke gerecht niet te ontnemen delen wij hier de ingrediënten die je nodig hebt om het gerecht zelf te bereiden.

Ingrediënten voor 4 personen:

1kg Vongole
500 gram Spaghetti
4 teentjes Knoflook
1 bakje Cherrytomaten
1 Spaanse peper (bepaal zelf de hoeveelheid. Dit hangt af van hoe heet de peper is)
10 Peterselienstelen
3 Sjalotten
2 dl Witte wijn
Zout naar smaak
1 dl Olijfolie

• BEREIDINGSWIJZE •

- Begin met het voorbereiden van de ingrediënten. Pel en snij de knoflook in dunne plakjes, snij de cherrytomaten doormidden, breek de Spaanse peper en schud de zaden er uit. Daarna snij je de sjalotten fijn. De peterselienstelen snij je heel fijn en de blaadjes van de peterselienstelen wat grover. Zet vervolgens alle gesneden ingrediënten opzij voor later.
- Kook vervolgens de spaghetti in gezouten kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zet 5 minuten voor de spaghetti klaar is een grote koekenpan op hoog vuur.
- Doe na 2 minuten een flinke scheut olijfolie in de pan. Voeg kort daarna de knoflook en alle andere voorgesneden ingrediënten toe.
- Zorg dat de Vongole goed schoon zijn. Geef een tik op de exemplaren die open zijn en gooi ze weg als ze niet dicht gaan.
- Smoor de fijngesneden sjalotten en voeg hier de Vongole aan toe. Blus dit af met een glas witte wijn en kook de Vongole gaar.
- Met een goede timing zullen de meeste Vongole schelpen open zijn als je de pasta gaat afgieten. Gooi de schelpen die dicht blijven weg.
- Voeg de spaghetti bij de schelpen in de pan en voeg de peterseliebladen en een scheutje extra vierge olijfolie toe.
- Hussel alle ingrediënten goed door elkaar en proef even van de saus. De schelpen voegen genoeg zout toe aan het gerecht, maar even proeven kan geen kwaad.





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

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



B&B DESIGN een BETROUWBAAR BEGRIP



**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

BEAUTY



Ben jij die op en topverzorgde zakenvrouw of man?

Je fit en gezond voelen én een verzorgde, zelfverzekerde uitstraling hebben willen we allemaal wel. Ook blijkt uit onderzoek, dat deze categorie mensen meer succesvol is in het leven. Hoe doen we dat dan? Gezondheid, vitaliteit én schoonheid zijn de kernwoorden om je op en top fit te voelen. Gezonde voeding spreekt voor zich, maar toch vinden we dit niet altijd even eenvoudig.

We laten ons vaak verleiden om te kiezen voor kant-en-klare, snelle maaltijden die helaas niet altijd even gezond van samenstelling zijn. Terwijl een goede balans in onze voeding juist zorgt voor meer energie en een beter gevoel. Ook het bewegen laten we nogal eens achterwege. We hebben er

geen zin in, het kost te veel tijd of we geven het geen prioriteit. In het begin van het jaar starten we enthousiast met een fitness-abonnement of zelfs met 2-3x in de week personal training. Maar... na een aantal maanden is het enthousiasme een stuk minder. Jammer! Misschien is E-Fit iets voor jou? De nieuwste fitness methode werkt met EMS (Electro Musculaire Stimulatie). Een complete work-out in slechts 20 minuten! Voeding heeft ook een groter effect op de huid, dan veel mensen denken. Wat je eet, uit zich vaak in de kwaliteit van jouw huid. Natuurlijk speelt er meer mee: weersinvloeden, alcohol- en nicotinegebruik, slaaptijd, aanleg en ook de verzorging van jouw huid. En wat dacht je van "fitness voor de huid?".

LPG-endermolift: deze snelle en doelgerichte anti-aging behandelingen voor mannen én vrouwen laten na één sessie al zichtbaar resultaat zien. LijfStijling is al 9 jaar specialist op het gebied van gezonde leefstijl, voeding, beweging en huidverbetering en is gevestigd in Maren-Kessel en in Vught.

Liefs Annemiek

TIP

Kies de
LijfStijling-gerechten
op de menukaart
van 7evenden Hemel.

www.lijfstijling.nl

**-Verse vis-
DAAR WAAR
NEDERLAND
GOED IN IS**



De Noordzee is een zee die goed gevuld is met vele soorten vis. Wij als Nederlanders hebben het geluk dat ons land aan deze zee grenst waardoor we dagelijks een verse aanvoer van vis hebben die gevangen wordt in de Noordzee. De bekendste soorten vis uit de Noordzee zijn vooral tong, tarbot, griet, poon, rog, zeebaars en kabeljauw. De vis die niet uit de Noordzee komt, verdelen we onder de categorie importvis. Deze vis kopen we in bij leveranciers in Noorwegen, Denemarken, Griekenland en Nederland. Dit assortiment bestaat voornamelijk uit gekweekte dorade en zeebaars, afkomstig uit Turkije en Griekenland.



Naast de verse vis levert G&B ook vlees aan 7evenden Hemel.

Omdat je **GELUK** moet **DELEN**

Domaine Val d'Astier is gelegen in Cogolin, een dorp in de Golfe de Saint-Tropez. Het domein kent zijn oorsprong in 2003 toen Bruno Seignez en zijn vrouw Ellen het 22 hectare grote land kochten van een schaapsherder. Op dat moment bestond het land vooral uit bossen en weilanden. Het domein heeft zijn naam te danken aan zijn ligging.



Val d'Astier biedt een prachtig uitzicht over de omgeving en de moestuin, olijfbomen en op de nog hoger gelegen wijngaard. Het domein bruist van het leven: schapen grazen van de herfst tot het voorjaar in de wijngaard, bijen

De factoren die ervoor zorgen dat de wijnen bijzonder zijn, zijn de bewatering van het domein door drie natuurlijke bronnen, zijn ligging op 'le vallon' (de helling), de invloed van de wind die zorgt voor een natuurlijke ventilatie en de invloed van de Méditerranée op de wijngaard. Ook is de liefde van Bruno en Ellen voor hun métier in iedere fles te proeven.



vinden hun honing in aromatische planten die in dit gebied groeien en brengen het trouw naar hun korven.

Na 11 jaar wijn gemaakt te hebben in de Bourgogne zijn Bruno en Ellen in 2003 begonnen met het aanplanten van een wijngaard op Domaine Val d'Astier. Hun idee over de wijngaard is om biologische en duurzame wijnen te produceren die voor ieder wat wils bieden: rosé, rode en witte wijnen voor een feestje, terroir wijnen en gastronomische wijnen.

7evenden Hemel schenkt de heerlijke biologische Val d'Astier rosé

De combinatie van de druiven Cinsault, Tibouren en Grenache die gebruikt zijn zorgen voor een soepele, romige en verfijnde smaak met accenten van framboos, citrus en mineralen. Hierdoor is deze rosé erg lekker als aperitief maar ook bij mediterrane gerechten, salades, sushi, wit vleesgerechten en zelfs bij de BBQ.

WIJNIMPORT J.BART
Gastronomische wijnen direct van de wijnboer
www.wijnimportbart.nl



Onze geselecteerde wijn voor bij kreeft:

Domaine du Bicheron Mâcon-Péronne

Volle en elegante chardonnay met fris fruit en een droge, zachte afdronk en een gul, bourgondisch karakter.



Onze geselecteerde wijn
voor bij asperges:

Bodegas Garciarévalo Rueda Verdejo Lías 'Finca Tresolmos'

Een wijn met finesse,
frisse kruidigheid en
een zachte, rijpe smaak.

trots leverancier van
7EVENDEN HEMEL
gastrofij geintelen

-Trendalert- OPVALLENDE FOODTRENDS!



1 Eetbare bloemen

Dit jaar zullen we steeds meer eetbare bloemen gaan eten. Denk hierbij aan; lavendel, roze hibiscus, vlierbloesem en rozenbol. Ingrediënten die je niet snel in een keuken terugziet maar geef ze zeker is een kans!

2 Instagrammable gerechten

De gerechten die gasten in een restaurant geserveerd krijgen moeten mooi geserveerd worden zodat hier een foto van gemaakt kan worden. Doordat mensen deze op Instagram plaatsen zorgt het tegelijkertijd ook voor extra belangstelling voor het restaurant.



3 Go vegan

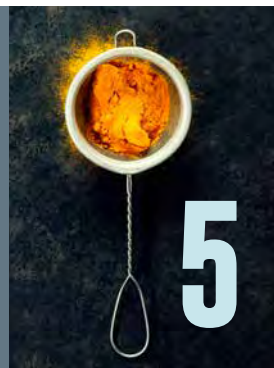
Vegan eten is voor vele mensen al niet meer weg te denken en ook dit jaar blijft het zich steeds verder door ontwikkelen. Belangrijke vegan producten zoals Tofu, Tempeh en Quinoa zullen door steeds meer mensen gegeten worden.

Lokale producten

Het gebruik van lokale producten maakt een restaurant of bedrijf erg trendy en zorgt tegelijkertijd ook voor veel aandacht. Het is een trend die goed is voor de economie want op deze manier hebben ook de kleinere bedrijfjes meer inkomsten.

5 Superpoeders

Het gebruik van superpoeders wordt dit jaar helemaal trendy. Matcha, Cacao, Kurkuma en Maca wortel zullen we steeds meer verwerkt zien in gerechten.



6 Bierbrood

Bierbrood is in 2018 erg trendy. Bier en brood wordt beide van graan gemaakt wat bierbrood dus een erg goede en logische combinatie maakt. Ook zullen we dit jaar steeds meer toevoeging van andere ingrediënten in brood gaan zien.



7 Voedselverspilling tegengaan en bewustwording

Dit jaar komt er steeds meer bewustwording over voedselverspilling en hoe we dit tegen kunnen gaan. Mensen zullen steeds meer op gaan letten wat voor voedsel ze eten en waar het eten vandaan komt. Men zal steeds meer informatie hierover willen opzoeken en vragen stellen aan de mensen waar de producten gekocht worden.



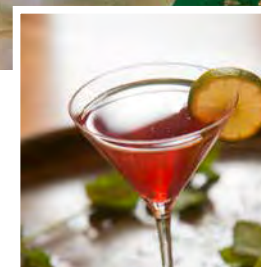
7even den Hemel cocktails



ALIX

ALIX
Hendricks

Indian tonic |
Komkommer | Limoen



R

ROB PEETOOM
Cosmopolitan

Vodka | Triple sec
Cranberrysap | Limoen



N
NIKKIE

NIKKIE
Dutch V2C

Indian tonic | Gember
Citroen



S

SUPERMINDS
Special

Bourbon Whisky |
Ginger Ale | Limoen

Americano

Martini blanco | Campari
S. Pellegrino rood | Sinaasappel

Bobby's

Indian tonic | Sinaasappel
Kruidnagel

Martini Royale Rosato

Martini Rosso | Prosecco
Sinaasappel

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

Voor info
stuur een berichtje naar
info@7even denhemel.nl

Captain original

Gold Rhum | Cola | Limoen

Johnnie Ginger

Johnnie Walker black label
Ginger Ale | Limoen

Heaven Mule

Rode port | Ginger Beer
Sinaasappel

Ketel one & cola

Ketel one | Cola | Citroen

lunch gerechten

TOT 16.00 UUR

- BROOD WIT OF BRUIN -

PANINI 8.5

Panini, salami en oude kaas

OMA BOBS RUNDVLEESKROKETTEN 9

2 rijkelijk gevulde rundvleeskroketten met grove mosterd

OMA BOBS GROENTEKROKETTEN 9

2 rijkelijk gevulde groentekroketten met mosterd

FILET AMERICAIN 9.5

Filet americain, salade, uitjes en tabasco

CAJUNKIP 10

Met Mississippisaus, groenten en brood

CARPACCIO TRADITIONEEL 10

Lendenbiefstuk met spekjes, geraspte oude boerenkaas, balsamicodressing en gemengde salade

CARPACCIO MILANO 11

Speciaal voor de liefhebbers: carpaccio met truffelmayonaise en rucola. De Parmezaanse krullen worden voor u aan tafel geschaafd

PULLED PORK 12

Langzaam gebraden varkensvlees, coleslaw en barbecuesaus met 7evenden Hemel kruidenmix

CLUB 7E HEMEL VLEES 12

Verse slices brood, eiersalade, hoenderfilet, spek, tomaat, komkommer en diverse slasoorten

CLUB 7E HEMEL VIS 14

Verse slices brood, eiersalade, vis, tomaat, komkommer en diverse slasoorten

TONIJN 16.5

Licht gegrilde verse tonijnfiletslices (AA-kwaliteit) met hoisindressing en verse salade

EIERSALADE 7

Huisgemaakte scharreleisalade

- CLASSICS -

PASTA AGLIO E OLIO 11

Linguinepasta met knoflook, rode peper en verse peterselie. **Let op: knoflookalert!**

PASTA VONGOLE 16

Linguinepasta met vongole, tuinkruiden, sjalotten en witte wijn. **Let op: knoflookalert!**

WRAP GEROOKTE ZALM 15

Wrap met avocadocrème, gerookte zalm, komkommer en crème fraîche

SASHIMI 15

Sashimi van zalm en tonijn, wakame, ingelegde gember en wasabimayonaise

PASTA PATA NEGRA 17

Linguinepasta met room, Parmezaanse kaas en pata negra

GROENTELASAGNE 18

Vegetarische lasagne, verse groenten, gorgonzolasaus en geraspte oude kaas

Let op: langere bereidingstijd!

HEREFORD-BURGER 16

Hamburger van het Ierse Hereford-rund, truffelmayonaise, coleslaw en garnituur
Keuze tussen frites of aardappelwedges

STEAK TARTAAR 14

De enige echte originele steak tartaar
Supplement eendenleverkrullen + 4



- BIJGERECHTEN -

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| • Frites | 2.5 klein 4 groot |
| • Salade | 2.5 klein 4 groot |
| • Gebakken paddenstoelen | 3 |
| • Extra rijst | 2.5 |
| • Extra seizoensgroenten | 4 |

- SALADES -

VEGETARISCHE SALADE 11

Diverse groenten, couscous, linzen, aromaten (gemarineerde groenten) en croutons

SALADE GEITENKAAS 14

Frisse salade met appel, geitenkaas uit de oven in een jasje van Japanse panko, toast, honing, couscous en linzen

CAESAR SALADE MET KIP 13

Klassieke salade met little gem, croutons, ansjovis, hoenderfilet, ei, dressing en Parmezaanse kaas

SALADE CARPACCIO 14

Salade met dungesneden lendenbiefstuk met spekjes, pijnboompitjes, geraspte oude boerenkaas en balsamicodressing

SALADE MILANO 15

Speciaal voor de liefhebbers: carpaccio met truffelmayonaise en rucola. De Parmezaanse krullen worden voor u aan tafel geschaafd
Supplement eendenleverkrullen + 4

POKE MET VERSE TONIJN 17.5

Vissalade met verse tonijn (ahi poke uit Hawaii), gemarineerd in oriëntaalse smaakmakers

SALADE COQUILLES & PATA NEGRA 19

Salade met coquilles, pata negra en truffelmayonaise
Supplement eendenleverkrullen + 4

SALADE MET GAMBA`S 13

Klassieke salade met little gem, croutons, ansjovis, gamba, ei, dressing en Parmezaanse kaas

- SOEPEN -

TOMATENSOEP 7

Verse soep van pomodoritomaten, pesto, ratatouille en voor u aan tafel geschaafde krullen Parmezaanse kaas

BOUILLABAISSÉ 13

Vissoep gemaakt met schaal- en schelpdieren, rouille, croutons en kaas

DAGSOEP 8

Dagelijks maken onze keukenmeesters voor u een heerlijke soep. Vraag het de bedieningsmedewerker

- NAGERECHTEN -

WISSELEND ASSORTIMENT ZOETIGHEDEN

Vraag aan de bediening. Brownie/Shortcake

APPELKRUIMELTAARTJE 5

Huisgemaakt appelkruimeltaartje met slagroom

KOFFIE 7E HEMEL 5

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

KOFFIE JEROEN BOSCH 6.6

Koffie met chocoladeheerlijkheden van de chef

- HOOFDGERECHTEN -

Het Ierse Hereford-rundvlees dat wij serveren is van uitzonderlijke kwaliteit! Pré-salé, oftewel vlees met een zilte smaak. Waarom? De runderen hebben geweid op zoute slikken en zilte kustgronden.

IERSE HEREFORD

FLOWER STEAK 140 GRAM 18

Seizoensgroenten en mousseline met naar keuze peper- of rode-wijnjus
Ook als 180 gram te bestellen.

IERSE HEREFORD-TOURNEDOS 180 GRAM 32

Mousseline, seizoensgroenten, sjalottencompote en rode-wijnjus
Supplement gebakken eendenlever + 6

ZALMFILET 24

Beurre blanc en doperwtencrème

THAISE CURRY 22

Thaise black tigers, groenten, curry en rijst (licht pikant)

CATCH YOUR LUNCH

Dagelijks wisselend
2 gangen lunchmenu 26.5

“Het meeste leer je door te blijven proeven”

- HANS DEN DEKKER -

1 Je werkt al 1,5 jaar als gastheer én sommelier bij 7evenden Hemel. Kun je daar iets over vertellen?

Ik ben ruim 35 jaar werkzaam als gastheer waarvan de laatste 1,5 jaar bij 7evenden Hemel. Hiervoor ben ik 17 jaar zelfstandig ondernemer geweest in de horeca. Nadat ik mijn zaak verkocht had, ben ik in contact gekomen met Frank en Desiree, die mij gevraagd hebben om het team te komen versterken.

Al vanaf de eerste dag dat ik hier werkzaam ben voel ik me als een vis in het water. 7evenden Hemel is een solide onderneming waar met veel passie en toewijding wordt gewerkt om het onze gasten iedere dag weer naar de zin te maken. Waar we voortdurend voor de muziek uit proberen te lopen, nu weer bijvoorbeeld met dit fraaie magazine, en steeds weer inspelen op veranderende behoeften en wensen van onze gasten.

2 Waar is jouw passie voor wijn begonnen?

Dat is een poos geleden, dat moet geweest zijn in de periode dat ik werkzaam was bij de Swaen in Oisterwijk en bij restaurant La Rive van het Amstel Hotel in Amsterdam. Daar zag ik de oberkellners aan het werk met prachtige flessen uit enorme wijnkelders, en klimaatkasten en mocht ik mee proeven om wijnen te selecteren voor de nieuwe wijnkaart. Via het Amstel hotel kwam ik bij top wijnleveranciers om de meest exquise wijnen te proeven.

3 Bij wie (en van wie) heb je het vak geleerd?

Mijn eerste stappen in het horeca vak heb ik gezet bij de Swaen in Oisterwijk, daar heb ik veel geleerd van Coen Pollaert, de maitre sommelier. Later ook van Hans Engel en Ted Bunnik, de maitres van La Rive, die mij vooral geleerd hebben om jezelf te blijven, en gasten goed te ad-

viseren bij hun wijn en spijs keuzes. Eind jaren tachtig en begin jaren negentig heb ik 6 jaar bij Chalet Royal, het huidige Noble, gewerkt. Hier heb ik samen gewerkt met Dhr. Renna, de sommelier, met wie ik menig uur heb doorgebracht in de imposante wijnkelder en Bas Burgman, de toenmalige bedrijfsleider, van wie ik enorm veel geleerd heb. Vooral dat servicegericht werken altijd nummer een moet zijn, dat je er alles aan moet doen de gasten een onvergetelijke beleving te laten ervaren en dat je er altijd voor moet zorgen dat je gasten ambassadeurs voor je restaurant worden.

4 Wat is de beste wijn-spijs combinatie die je ooit hebt geproefd?

Oei, dat is een lastige vraag want er zijn zoveel mooie combinaties. Als ik er een paar zou moeten kiezen dan zijn dat ganzenlever terrine met Sauternes, Brabantse Asper-

ges met een fraaie Rueda of een kaasplankje met een glaasje Monastrell uit Murcia. Deze laatste wijn past ook prima bij gerechten met chocolade. Kortom, er zijn zoveel heerlijke combinaties.

5 Waar kunnen we je 's-nachts voor wakker maken?

Liever niet want na een avond hard werken heb ik mijn rust nodig. Doe me in de ochtend maar een goed gekoeld glas Champagne.

6 Als sommelier moet je natuurlijk veel weten van alle soorten wijnen. Hoe ver denk je dat jouw eigen kennis gaat?

Tijdens mijn opleiding heb ik veel wijntheorie geleerd, heb ik het SVH-wijncertificaat gehaald en een seminar gevolgd van twee weken aan de Duitse wijnhogeschool in Geisenheim. Echter het meest leer je door veel te blijven proeven want met invloeden van nieuwe wijnlanden blijft het van belang om hier mee bezig te zijn. Ik vind het ook mooi om samen met onze medewerkers wijnen te proeven en mijn enthousiasme voor wijn over te brengen op jongere mensen. Zo kunnen zij ook onze gasten adviseren over onze wijnkaart en draag ik bij aan hun smaakontwikkeling.

7 Wit, Rood of Rosé?

Ik zou zeggen wit, rood én rosé. Voor elk moment en elk seizoen zijn andere wijnen mijn favoriet. In de zomer een heerlijke Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland of goed gekoelde Rose uit de Provence, een fraaie Negroamaro uit Puglia voor als het vroeg donker wordt en na het werk met het team bespreken wij de avond onder het genot van een lekker glas Chardonnay Klippiessrivier.



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

New Zeeland

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

Frankrijk

Bourgogne Mâcon- Péronne Chardonnay
Vol - elegant - fris fruit

Spanje

Lias Finca tresolmos verdejo
Lichtgeel - venkel - meloen - frisse kruidigheid

ROOD

Italië

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

Oostenrijk

Kamptal Pinot Noir Alte Haide
Aards - zacht eiken - braam - lange afdronk

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

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

- KOUDE VOORGERECHTEN -

PATA NEGRA 10

Spaanse Ibericoham, die tot de beste rauwe hamsoorten wordt gerekend

Supplement eendenleverkrullen + 4

SALADE GEITENKAAS 14

Frisse salade met appel, geitenkaas uit de oven in een jasje van Japanse panko, toast, honing, couscous en linzen

Ook als hoofdgerecht te bestellen 20

POKE MET VERSE TONIJN 18

LijfStijling

Vissalade met verse tonijn (ahi poke uit Hawaii), gemarineerd in oriëntaalse smaakmakers

SALADE VAN HALVE KREEFT 19

Knapperige salade, halve kreeft, huisgemaakte mayonaise en couscous

HUISGEMARINEERDE ZALM 12

Dungesneden zalm, cevichedressing, brunoise van groenten en avocadocrème

TRIANGEL 17^{PP}

Wandeling door onze voorgerechtenkaart, voor 2 personen



- SOEPEN -

TOMATENSOEP 7

Verse soep van pomodoritomaten, pesto, ratatouille en voor u aan tafel geschaafde krullen Parmezaanse kaas

SEIZOENSSOEP 8

Dagelijks maken onze keukenmeesters voor u een heerlijke soep

Vraag het de bedieningsmedewerker

BOUILLABASSE 13

Vissoep gemaakt met schaal- en schelpdieren, rouille, croutons en kaas

Ook als hoofdgerecht te bestellen 26

- WARME VOORGERECHTEN -

LAUWWARME SALADE GAMBA KATAIFI 14

Gamba in gesponnen tarwe, salade van spinazie, pikante sinaasappeldressing en avocado

PATA NEGRA & COQUILLES VAN DE PLANCHA 19

Salade, aromaten en truffelcrème

Supplement eendenleverkrullen + 4

HALVE KREEFT 21

Hollandaisesaus, seizoensgroenten, zeekraal en jonge bladspinazie

PASTA VONGOLE 16

Linguinepasta met vongole, tuinkruiden, sjalotten en witte wijn. **Let op: knoflookalert!**

Ook als hoofdgerecht te bestellen 21

diner gerechten

VANAF 16.00 UUR



- VEGETARISCHE GERECHTEN -

VEGETARISCHE SALADE 11

Diverse groenten, couscous, linzen, aromaten (gemarineerde groenten) en croutons

SALADE GEITENKAAS 14

Frisse salade met appel, geitenkaas uit de oven in een jasje van Japanse panko, toast, honing, couscous en linzen

Ook als hoofdgerecht te bestellen 20

RISOTTO 12

Risotto met paddenstoelen en Parmezaanse krullen

Ook als hoofdgerecht te bestellen 17

GROENTELASAGNE 18

Vegetarische lasagne, verse groenten, gorgonzolasaus en geraspte oude kaas

Let op: Langere bereidingstijd!

PASTA AGLIO E OLIO 11

Linguinepasta met knoflook, rode peper en verse peterselie.

Let op: knoflookalert!

Ook als hoofdgerecht te bestellen 15

- CLASSICS -

THAISE CURRY 13

Saté van Thaise black tigers, nasi en curry (licht pikant)

CARPACCIO BALSAMICO 14

Dungesneden lendenbiefstuk met spekjes, pijnboompitjes, geraspte oude boerenkaas, balsamicodressing en rucola

Supplement eendenleverkrullen + 4

CARPACCIO MILANO 15

Speciaal voor de liefhebbers: carpaccio met truffelmayonaise en rucola. De Parmezaanse krullen worden voor u aan tafel geschaafd.

Supplement eendenleverkrullen + 4

SASHIMI 15

Sashimi van zalm en tonijn (AA-kwaliteit), wakame, ingelegde gember en wasabimayonaise

STEAK TARTAAR 14

LijfStijling

De enige echte originele steak tartaar

Supplement eendenleverkrullen + 4

- VISGERECHTEN -

DUO SCHOL & GAMBA 20

Samen in filodeeg met basilicum, een saus van schaal- en schelpdieren en seizoensgroenten

ZALMFILET 24

Beurre blanc, doperwtencrème en gestoofde sla

BOUILLABAISSE 26

Vissoep gemaakt met schaal- en schelpdieren en verse visvangst, rouille, croutons en kaas

ZEETONGEN 28

Twee hele, krokant gebakken tongen met beurre noisette

LAUWWARM GEGRILDE TONIJN 29

Sesam, hoisindressing en gele nasi (licht pikant)

HALVE KREEFT 21

Hollandaisesaus, seizoensgroenten, zeekraal en jonge bladspinazie

Ook als hele kreeft te bestellen 34

THAISE CURRY 22

Saté van Thaise black tigers, nasi en curry (licht pikant)

PASTA VONGOLE 21

Linguinepasta met vongole, tuinkruiden, sjalotten en witte wijn. **Let op: knoflookalert!**

- 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	2.5 klein 4 groot
• Salade	2.5 klein 4 groot
• Gebakken paddenstoelen	3
• Extra rijst	2.5
• Extra seizoensgroenten	4

- MENU'S -

hele tafel doet mee

Surprisemenu 3-gangen	39 pp
Surprisemenu 4-gangen	44 pp
VTH-menu:	42 pp

- VLEESGERECHTEN -

IERSE HEREFORD

FLOWER STEAK 140 GRAM 18

Seizoensgroenten en mousseline met pepersaus, sjalottenjus of rode-wijnjus
Ook als 180 gram te bestellen 22

SURPREME VAN PARELHOEN 19

Dragonjus, crème van knolselderij en linzen

IERSE HEREFORD-STAARTSTUK 23

Gekarameliseerd, met seizoensgroenten en chimichurrisaus

NIEUW-ZEELANDS LAMSRACK 29 EN LAMSTOOF

Kruidenkorst, couscous met fijne groenten en een eigen jus

IERSE HEREFORD

TOURNEDOS 180 GRAM 32

Mousseline, seizoensgroenten, sjalottencompote en rode-wijnjus

Supplement gebakken eendenleverkrullen + 6

GECONFIJT BUIKSPEK & PULLED PORK 19

Krokant gebakken buikspek op een taartje van pulled pork, mousseline en seizoensgroenten



HEREFORD EXPERIENCE

Pré-salé, oftewel vlees met een zilte smaak. Normaal gesproken wordt deze benaming alleen gebruikt bij lamsvlees, maar het unieke Ierse Hereford-vlees is deze benaming meer dan waard. Waarom? De runderen hebben geweid op zoute slikken en zilte kustgronden. Het vlees heeft hierdoor van nature een zuivere zilte smaak. Mals met een mooie marmering.

- NAGERECHTEN -

HEMELS CHOCOLADEDESSERT 9

Chocoladefeest uit de keuken

MERENGUE MET LEMON CURT 9

Gemarineerd rood fruit met een bolletje vanille-ijs

FRIS EINDE 8

Gemarineerd fruit, hangop met sabayon en sorbetijs

CITROENTAART 6

Wittechocoladecrème en mango-ijs

SURPRISEDESSERT 8

Laat je verrassen

KAASPLANKJE 15

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

OUDE PORT 1989 (PER GLAS) 8.5

APPELKRUIMELTAARTJE 6

Met bolletje ijs en slagroom



ZIN IN IJS? 2.75 PER BOL
Ambachtelijk ijs van Gelateria Davide
1, 2 of 3 bolletjes met slagroom?
Vraag de gastvrouw/heer naar de smaken !

- DESSERT WIJNEN -

JUMILLA AMATUS

DULCE MONASTRELL 6.1

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

Spanje Murcia

druivensoort: Monastrell

CHATEAU BELLEVUE MONBAZILLAC 7.6

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

- KOFFIE -

KOFFIE 7EVENDEN HEMEL 5

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

KOFFIE JEROEN BOSCH 6.6

Koffie met chocolade heerlijkheden van de chef

ALLERGIE?
Vraag onze bediening om advies!

Smakelijk!

EGGELEN

Wij zijn trotse
huisschilder van
In den Zevenden Hemel



Kom maar op

met het
terrasseizoen

We hopen op mooi weer.

Rabobank 's-Hertogenbosch en Omstreken wenst alle bourgondische levensgenieters
een fantastisch terras seizoen toe.
www.rabobank.nl/denbosch



Rabobank

THE LIST



VAN

Dave & Rob

Dave en Rob zijn vaak geziene gasten in de Korte Putstraat en komen regelmatig bij 7evenden Hemel. De heren laten zich graag inspireren door de laatste trends. Zeker als het gaat om Beauty Food en Fashion. Ze delen dan ook graag hun hot items als het gaat om dit thema.

Dress yourself with perfume

Terre D'Hermes is een
houtachtige kruidige geur
met een natuurlijke charme.



1

van Bommel
MOERGESTEL
HOLLAND



It's always shoe o'clock

Herkenbaar en eigentijds.
Deze kalfsleren schoen met blauwe
details van Floris van Bommel
maakt je outfit helemaal af.

Take me to Milan



Voor hun favoriete
bestemming
reizen de heren
graag af naar de
stad van mode en
design: Milaan.

2
3
4
5
6

Hello sunshine



Op een zonovergoten terras
is deze elegante zonnebril
van Ray-ban niet te missen.



Keep your standards high

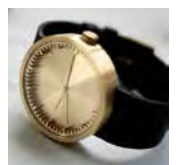
De heren laten zich graag comfor-
tabel en stijlvol kleden door het
Amerikaanse modemerkt GANT.

Details makes the design



Dave en Rob hebben een passie
voor interieurdesign.
Hun favoriete ontwerper
en stijlicoon is Eileen Gray.

Time to shine



Een stijlvol uurwerk dat is
ontstaan uit een samen-
werking tussen designlabel
LEFF Amsterdam
en designer Piet Hein Eek.



IN DE METAMORFOSE NA EEN HEFTIGE TIJD

*“Ik heb mijn moeder
in jaren niet meer
zo BLIJ gezien”*



Na een winactie op social media, waarbij we zochten naar moeders/dochters/zussen/vriendinnen die twee handen op een buik zijn, gaf Michelle zichzelf en haar moeder op voor een metamorfose. Na een moeilijke periode voor moeder Betty vond Michelle het tijd voor een nieuwe start! Perfect aansluitend op het thema van dit magazine: Beauty, Food & Fashion.

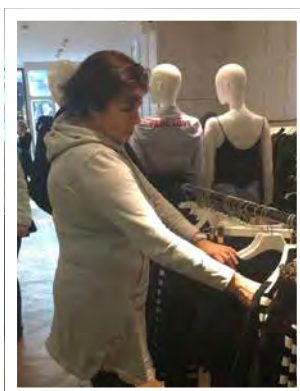
De dames werden ontvangen bij 7evenden Hemel waar ze, onder het genot van een kop koffie, de dag doornamen en kort vertelde over de moeilijke jaren van Betty. Het was duidelijk dat de dames echt even in het zonnetje gezet moesten worden om een rumoerige tijd achter zich te laten. Vol zenuwen, een lach en een traan vertrokken ze naar stap 1 van de metamorfose; NIKKIE.

Bij NIKKIE werden de dames warm ontvangen door Stefania, Milou en Lisa, die klaarstonden met een heerlijk glas bubbels. Er werd echt de tijd genomen om te streven naar een geweldige metamorfose. De dames mochten rustig rondkijken naar een set kleding waarbij de dames van NIKKIE advies gaven en hen uit de comfortzone probeerden te halen, maar toch dichtbij hun smaak te blijven. De sets die Betty en Michelle hebben uitgekozen bestaan uit vrouwelijke, maar toch stoere items en dat is ook zeker wat het merk NIKKIE uitstraalt. Daarnaast draagt het heerlijk en staat het open voor nog veel meer combinaties met items die ze misschien al thuis hebben. Beiden voelden zich als herboren dankzij de nieuwe looks.

Volgens NIKKIE is de kracht van een metamorfose om nooit jezelf te verliezen maar juist dat waar je trots op bent nog meer naar boven halen.

Biografie moeder:

Naam: Betty Schelle
Geboortedatum: 23 augustus 1955
Woonplaats: Empel
Werk: medewerkster
Persgroep Nederland BV
Interesses: Sporten (vooral voetbal)/
lezen/uit eten gaan/muziek



Biografie dochter:

Naam: Michelle Verstegen
Geboortedatum: 17 mei 1991
Woonplaats: Den Bosch
Werk: Shopmanager bij ONLY
Interesses: Borrelen met vrienden
en collega's/speciaal biertjes/
festivals/lekker eten/fashion



De metamorfose werd voltooid door Diana en Ruben bij Rob Peetoom. Weer kregen ze een ontzettend warm welkom en werden volledig in de watten gelegd. Diana heeft ervoor gezorgd dat Betty er vrouwelijk, maar toch stoer en trendy uitziet. Dit heeft ze gedaan door middel van een koper, bruine kleur met wat lichtere accenten. Ook haar coupe was totaal anders! Stoer, trendy en toch makkelijk te stylen. Qua make-up heeft Diana haar echt laten stralen. Haar ogen en zachte gezicht kwamen hierbij goed naar voren. Hoewel de haar metamorfose voor Michelle het spannendst was is ze ontzettend blij met het resultaat. Er is gekozen om een balayage techniek te gebruiken waarbij zachte en warme tinten door haar eigen haarkleur zijn verwerkt wat haar mooie huid accentueert en de vrouw meer in haar naar boven kwam dan het meisje.

Om de dag volledig in stijl af te sluiten moest natuurlijk ook aan de innerlijke mens gedacht worden, waarbij ze hartelijk werden ontvangen bij 7evenden Hemel. Hier stond ze een heerlijk verrassingsdiner, met bijpassende champagne en wijnen, te wachten die door de chef was samengesteld. Om het eindresultaat vast te leggen kregen de dames een fantastische fotoshoot aangeboden door Peter van Hout van Woods Fotografie. Het resulteerde in prachtige foto's die de afdruk zijn van een geweldig mooie dag.

Dat deze metamorfose een succes was staat als een paal boven water. Beide hebben intens genoten en Michelle heeft haar moeder in tijden niet meer zo blij gezien als op deze dag. Een geslaagd en waardevol succes dus!

STYLING: NIKKIE

NIKKIE werd in 2011 gelanceerd door eigenaresse Nikkie Plessen en groeide uit tot een internationaal merk met 25 eigen winkels en in-store-shops bij grote warenhuizen in Europa en Azië. NIKKIE vult het gat tussen de high-end en high-street fashion labels. De kracht van het merk ligt in het aanbieden van high-end ontwerpen, luxe materialen en elegante, vrouwelijke pasvormen met betaalbare prijzen. Verder breidt Nikkie haar modepassie uit door een samenwerking met Kate Moss met "Selected by Kate Moss". Daarnaast heeft Nikkie een eigen sportswear, samenwerking met Disney en een eigen lijn voor de kinderen genaamd NIK&NIK.

De leukste fashiontrend volgens NIKKIE:
Een combi van stoer, gedurfd en vrouwelijk. Een heerlijk lief rokje met een t shirt met flinke opdruk en dan een bombertje. Afgemaakt met stoere biker boots en flink wat armbanden.



HAAR & MAKE-UP: ROB PEETOOM

Rob Peetoom wil het mooiste uit een mens naar boven halen. Naast dat ze voortdurend luisteren en observeren, willen ze ook advies aan iemand kunnen geven. Bij Rob Peetoom geven ze jou de coupe en kleur die het meeste voor jou doen. De filosofie is: 'Dat wat bij je past, maakt je mooi'. Dit geldt natuurlijk voor iedereen, man of vrouw. Naast alle haar-behandelingen bieden ze ook beauty-behandelingen aan. Zo ga je stralend de deur uit als de mooiste versie van jezelf!

De leukste beautytrend volgens Rob Peetoom:
De 'Curtain Fringe'. Deze speelse pony, die ook nonchalant langs het gezicht gedragen kan worden, maakt een coupe net even wat ruiger of juist net wat romantischer.



JOUW BEAUTYTIP?

Betty: Veel water drinken, genoeg bewegen, niet roken en zorgen dat je genoeg slaapuren hebt.

Michelle: Altijd blijven lachen want innerlijke beauty vind ik belangrijker dan uiterlijke beauty. Make-up en haar zijn belangrijk maar zorg ervoor dat je dicht bij jezelf blijft. Een andere tip; doe eerst bodylotion op en spuit hier wat van je parfum op. Hierdoor blijft de geur langer hangen.

FAVORIETE GERECHT?

Betty: Ik heb niet een specifiek favoriet gerecht en probeer graag alles uit. Ik heb wel voorkeur voor iets met vis.

Michelle: Ik heb diverse favoriete gerechten zoals carpaccio, hertenbiefstuk, reerug en lamskoteletten. Maar pasta's vind ik ook erg lekker.

LEUKSTE FASHION TREND VAN 2018?

Betty: De vele kleuren en dat alles mag, vooral als het om broeken gaat.

Michelle: De regenjackets met bijpassende regenlaarzen.

SPECIAL THANKS

R
ROB PEETOOM

N
NIKKIE

WF

EYEWEAR

www.zienenzijn.nl



*Porsche Design Eyewear
For 40 years always an
exceptional look*

JE OGEN VERDIENEN HET OM GEZIEN TE WORDEN

De bril is niet alleen meer een hulpmiddel zoals dat een aantal jaren geleden het geval was, maar bij Zien & Zijn praten we over Imago, Uitstraling, Comfort, Design, Exclusief en zeker ook Functioneel. Door de 15 verschillende stijlen in de winkel meet je jezelf een nieuwe look (Imago) aan die jou in het dagelijks leven een stapje verder kan helpen, dus

zakelijk, vriendelijk, vrouwelijk, streng. En wat dacht je van sportief of juist neutraal?

Zien & Zijn is de plek waar goed zien en er goed uitzien samenkomen. Dankzij een nieuwe bril, lenzen of zonnebril ga jij weer met een frisse blik door het leven!

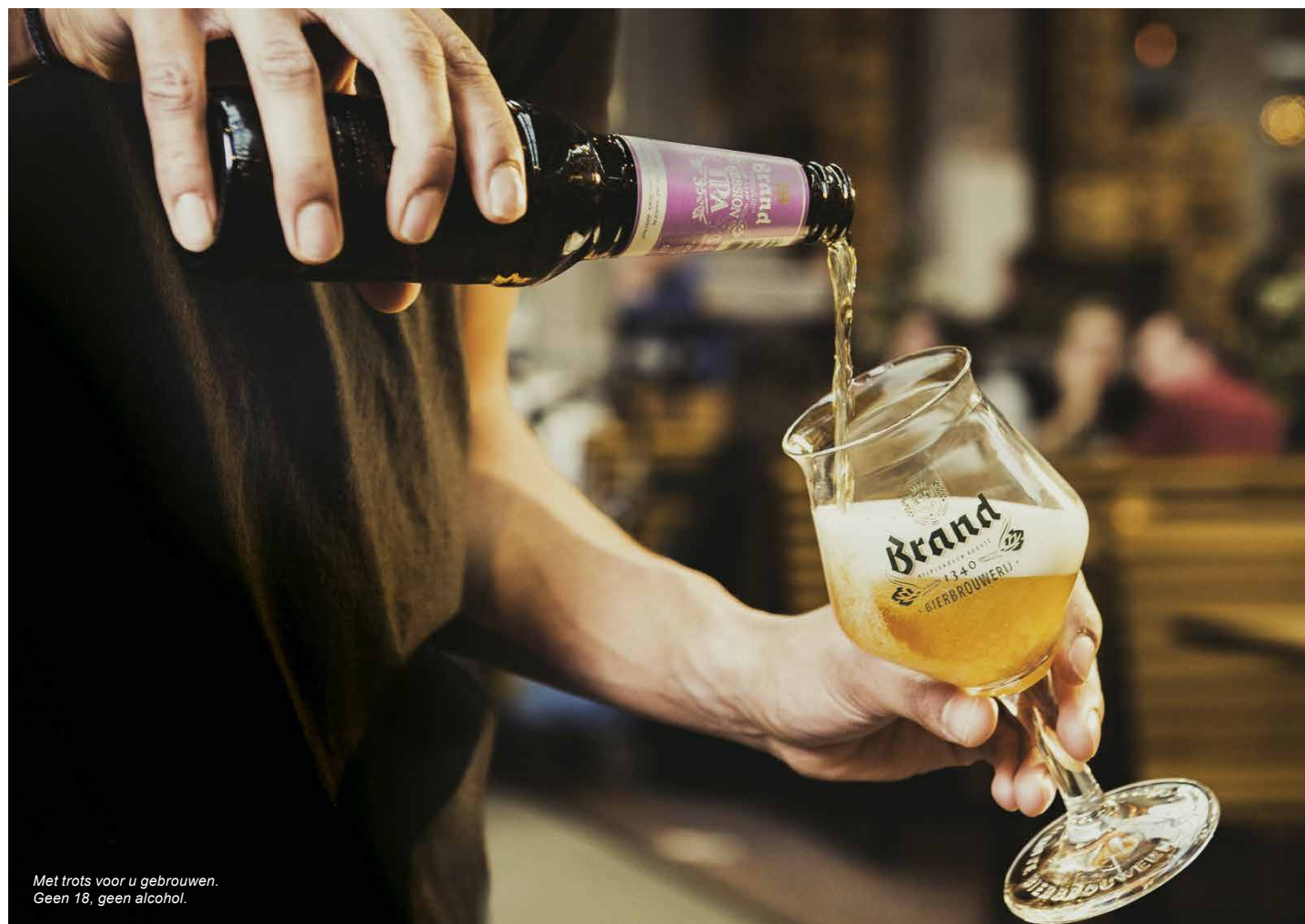


*Tom Ford Eyeglasses
Extravagant,
with the desire to
express something
new and different*

ZIEN&ZIJN®



*Carven Eyewear
High-end fashion brand since 1945*



Met trots voor u gebrouwen.
Geen 18, geen alcohol.

ONS MENU

Voor

DESIGN & ADVIES

Na

KWALITEIT & SERVICE

Hoofd

DRUK- & PRINTWERK
SIGNING & GROOTFORMAAT
PROMOTIONELE ARTIKELN

Alles wordt geserveerd
van concept tot uitwerking!

Afrikalaan 12 5232BD Den Bosch

0736462222 www.multicopy.nl/denbosch

Asperges

-april-

Het asperge seizoen is betrekkelijk kort in Nederland; ongeveer twee maanden. Traditioneel wordt er geoogst vanaf de tweede donderdag van april tot 24 juni. Dit hangt sterk af van het weer.

De asperge is een meerjarige plant, die 8 tot 10 jaar achtereenvolgend op hetzelfde veld wordt geteeld. Ze worden als ze nog onder de grond zijn gestoken, en als groente verkocht. Dit zijn de witte asperges. Als de stengels wel boven de grond komen verkleuren ze naar groen of paars.

Hoewel asperges weinig calorieën bevatten, zitten ze wel vol met voedingsstoffen. Asperges kunnen zowel rauw worden gegeten als gekookt. Ze bevatten vele vitamines zoals vitamine K, vitamine B1, B2, B6, vitamine E en foliumzuur (vitamine B11). Asperges staan op de lijst met groenten met negatieve calorieën. Het bevat zo weinig calorieën dat vertering in het lichaam meer energie kost dan er in het voedsel zit.

En wist je daarnaast dat als je een wijntje te veel gedronken hebt, asperges de kater kunnen verzachten?



Wild

-oktober-

Er is niet echt een vastgesteld tijdsvlak voor het wildseizoen aan te duiden. Maar traditioneel begint dit midden oktober en loopt het seizoen tot eind december. In deze periode mag het meeste wild gejaagd worden. Denk hierbij aan hert, ree, wildzwijn, duif, haas, fazant of wilde eend.

Wild is niet alleen gezond omdat het caloriearm is. Het is ook een product dat rijk is aan ijzer en eiwitten. Het vlees van de meeste wildsoorten heeft een donkere kleur dan je doorgaans van vlees gewend bent. Dit komt omdat wild veel bewegingsvrijheid heeft waardoor het vlees goed doorbloedt raakt. Dat zorgt niet alleen voor de donkere kleur, maar voor een deel ook voor de edele smaak van het vlees.

Seizoens kalender



Mosselen

-juni-

Het begin van het mosselseizoen hangt af van de groei en de conditie van de mossel.

Mosselen eten is gezond en heerlijk tegelijk. Mosselen bevatten veel eiwitten en weinig vet. Bovendien zijn mosselen rijk aan mineralen, kalk, fosfor en vitamines. Het vet van de mossel behoort tot de categorie van de onverzadigde vetzuren, zodat het eten van mosselen niet leidt tot verhoging van het cholesterolgehalte. Verder hebben mosselen een hoog jodiumgehalte en bevatten zij seleen, koper en ijzer. Het regelmatig consumeren van mosselen levert een positieve bijdrage aan een gezonde voeding. In 2008 werden de mosselgerechten van 7evenden Hemel bekroond tot de beste van Nederland, en wonnen de Gouden Mosselpan!



Het is tijd voor ZOMERFRUIT!



Zomerfruit is er in alle kleuren van de regenboog. De natuurlijk kleurstoffen maken het fruit niet alleen onweerstaanbaar, maar ook heel erg gezond. Veel fruit is tegenwoordig het hele jaar door verkrijgbaar, maar lang niet altijd even betaalbaar of ook écht lekker. Veel fruit is gewoon het lekkerst in de zomer. Daarom de lekkerste soorten fruit voor je op een rij!

HEERKENS

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



Vaste gast

– In de spotlight –



ROB VAN BUREN

Gepassioneerd zelfstandig ondernemer, geboren en getogen in Den Bosch.

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. In de zomer is hij regelmatig te vinden op de golfbaan en de donderdagen zijn voor hem vaste prik om de deur uit te gaan voor een hapje of drankje. Dit zijn ideale activiteiten voor Rob om als "koel" persoon het hoofd koel te houden tijdens de zomer. Daarnaast krijg je hem altijd warm met een uitnodiging voor een gezellig zomers feestje. Sociaal en altijd in voor een goed gesprek of een helpende hand.



Van Buren International

Rob is lange tijd werkzaam geweest bij een groothandel in technische isolatie-producten. Na 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.

zijn, en daar heeft de hele foodbranche natuurlijk zijn voordeel aan.

Rob van Buren & 7evenden Hemel Al meer dan 25 jaar is Rob vaste gast bij 7evenden Hemel en komt er regelmatig voor een hapje of een drankje. Rob zijn favoriete gerecht bij 7evenden Hemel is de Pasta Aglio E Olio, dit is volgens Rob een van de lekkerste van Den Bosch. Zijn pasta eet hij het liefste met een goed glas Sauvignon, natuurlijk mét ijs. Ook bij Rob thuis is deze wijn standaard in de koelkast te vinden. Naast deze wijn zijn standaard ingrediënten in zijn koelkast een lekker harde kaas en op zijn tijd een lekkere gehaktbal of zelfgemaakte groentensoep. Het liefste heeft Rob echter een lekkere verse kippensoep, hij is een groot fan van dit klassieke gerecht.

Rob en Frank kenden elkaar al een aantal jaren, en door een gezamenlijke golftrip naar Zuid Spanje is de vriendschap een stuk hechter geworden.

Ook deze zomer staan er zeker weer een paar golfreizen naar het buitenland op het programma voor Rob. Verder staan er misschien nog reizen naar Thailand, Spanje of Aruba op de planning. Hoewel Rob en Iedje hier nog over aan het twifelen zijn is een ding zeker, ze zijn deze zomer gegarandeerd bij 7evenden Hemel te vinden.

“Wie goed doet, goed ontmoet”



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 de 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



Het Hereford Experience rundvlees dat wij serveren is van uitzonderlijke kwaliteit. Het vlees is super mals en heeft een mooie marmering. De runderen hebben geweid op zoute slikken en zilte kustgronden. Het vlees heeft hierdoor van nature een zuivere en zilte smaak.

Geen graangevoerd rundvlees maar puur grasgevoerd Hereford rundvlees. De boeren die ons vlees produceren beschikken over uitgestrekte speciaal aangelegde grasweiden waar de runderen los lopen.

Hemelse kwaliteit!



van Buren International BV

vanbureninternational.nl
+31 (0)411-644565





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.



7 HOTSPOTS

Sint-Janskathedraal

Is het je even te warm geworden in de felle zon? Koel dan lekker af in een van de meest interessante gebouwen van West-Europa: De Sint-Janskathedraal. Deze gotische kathedrale basiliek is een van de meest gedecoreerde bouwwerken van Nederland. Een bezoek aan de kerk is dan ook zeker een hoogtepunt van je bezoek aan Den Bosch.

www.sint-jan.nl



Bolwerk

Op steenworp afstand van het station is brasserie Het Bolwerk gevestigd. Het Bolwerk in Den Bosch bestaat uit een gebouw dat in de stadswal verdwijnt met daarboven een dak park, waar het zomers goed vertoeven is. Uniek door de directe ligging aan de Dommel. Het is er een komen en gaan van bootjes en gezelligheid.

www.bolwerkdenbosch.nl



De Moerputten

Dit natuurgebied is de plek voor eindeloze wandelingen met prachtige uitzichten. Lopend over De Moerputtenbrug waan je jezelf haast in een paradijs. Een mooie samensmelting van industrie, moeras, bruggen en wandelpaden.

www.bezoekdenbosch.nl

Yoghurt Barn

Vers, frozen, traditioneel, dik en dun, soja of kokos. Bij de Yoghurt Barn kun je helemaal los wat betreft jouw favoriete yoghurt keuze. Eet het met een lepel, rietje of zelfs met een vork. De yoghurt is biologisch gemaakt en dus zeer verantwoord. Geniet van je zelf samengestelde yoghurt als een heerlijk tussendoortje of als maaltijd. Heerlijk verfrissend op een mooie zomerse dag!

www.yoghurtbarn.nl



Gelateria Davide

Met het mooie weer kun je niet zonder een bezoek aan Gelateria Davide in de Hinthamerstraat. De ijs-salon biedt 30 verschillende soorten ambachtelijk ijs aan, naar grootvaders recept. Het ijs wordt ter plekke gemaakt met verse melk en deze kwaliteit proef je gelijk! Mocht je iets anders willen dan schepijs dan biedt Gelateria Davide ook macarons en een kopje koffie aan. Zij leveren ook ons hemelse ijs!

www.gelateriadavide.nl



Het Bossche Broek

Dichtbij het centrum van Den Bosch ligt het unieke natuurgebied Het Bossche Broek. Een gebied dat perfect is om even te ontsnappen aan de drukte van de stad. Wandel of fiets Het Bossche Broek in en geniet van het prachtige uitzicht op de 'skyline' van Den Bosch, de prachtige (zeldzame) planten en de vele vogels.

www.bezoekdenbosch.nl



Theaterfestival Boulevard

Elf warme augustusdagen lang biedt hét zomerfestival van Den Bosch een verfrissend aanbod van theater, dans, muziek(theater) en andere kunstvormen die niet binnen een hokje passen. De 34ste editie van Theaterfestival Boulevard vindt plaats van 2 t/m 12 augustus 2018.

www.festivalboulevard.nl



SUPERMINDS

Creatieve denktank in interactieve merkbeleving

We introduceren: SUPERMINDS. Eindelijk een creatieve denktank die niet in hokjes denkt, maar lekker buiten de lijntjes kleurt. Een on- en offline marketingburo met 'story telling' als middle name.

Biografie Dagmar

Wie: Dagmar Pijnappels
Geboren: 18 oktober 1978 in Udenhout
Woont in: Vught
Passie voor: Schrijven
Guilty Pleasure: Glaasje bubbels bij 't scoren van een opdracht

SUPERMIND Dagmar:
Founder, Chefke, saletijger, conceper, creativo, marketeer, presentatrice

Biografie Naomi

Wie: Naomi Gruning
Geboren: 4 augustus 1975 in Eindhoven
Woont in: Nuenen
Passie voor: Organiseren
Guilty Pleasure: De chocolade van Meester Patissier (en onderbuurman) Robèrt van Beekhoven

SUPERMIND Naomi:
Interne waakbaas, conceper, strateeg, procesbewaker, inkoper

Naomi: Dus SUPERMINDS? Dagmar: Ik vond het een paar jaar geleden tijd voor een nieuw marketingburo, dat het eens lekker anders dan anders aanpakt. Naomi: Hoezo anders dan? Dagmar: Marketing draait steeds meer om storytelling en beleving. Met mijn evenementenervaring en marketing en PR-achtergrond is SUPERMINDS een verfrissende aanvulling op het traditionele buro aanbod. Maarre, die belevings-marketing ligt jou natuurlijk ook hè? Naomi: Klopt! Ik was ook klaar met de traditionele buro's. Merkbeleving waarbij we on- en offline met elkaar verbinden om de boodschap op een onvergetelijke manier over te brengen, daar staan we voor. Wij zijn geen reclamebureau en ook geen digitaal bureau. Die hokjes zijn bedacht door buro's die heel goed zijn in het één en bang zijn voor het ander. Dus weg met de hokjes, wat houdt dat dan precies in?

Dagmar: Bij SUPERMINDS zijn we van veel markten thuis: 'we talk the talk but also walk the walk!' Enerzijds door kennis van (digitale) marketing en media, anderzijds door gevoel voor creatieve communicatie en branding om zo ook daadwerkelijk over te gaan tot een praktische doorvertaling en uitvoer waarbij brand awareness en merkactivatie tot uiting komt in de breedste zin van het woord. Naomi: Een mooie combinatie, net als wij. We vormen samen een goed team dat elkaar aanvult. Jij vanuit het marketing en ik vanuit het communicatie vak. En samen vanuit events. Eigenlijk bieden we een heel breed pakket waarbij we de opdrachtgever met een one-stop-shop-solution ontzorgen. Maar wel snel en flexibel en vooral persoonlijk en met korte lijnen. Hoe vertaalt zich dat dan door? Dagmar: Ik denk dat onze no nonsense aanpak een grote rol speelt. Geen uurtje factuurtje maar lange termijn relaties. Simpel en lekker overzichtelijk.



– Weetjes over – BEAUTY, FOOD & FASHION

Een vrouw eet in haar leven
gemiddeld 3,5 kilo LIPPENSTIFT

*Het duurste fruit ter wereld van 11.000 euro
is een MELOENSOORT uit Japan*

**Vrouwen spenderen ongeveer
9 jaar van hun leven aan shoppen**

Een ongepelde sinaasappel drijft op het water,
een gepelde zinkt als een baksteen

Een fles CHAMPAGNE bevat ongeveer 49.000.000 bubbels

Per jaar kopen vrouwen 7 paar NIEUWE SCHOENEN

Van een baal katoen (225 kilo) kunnen 215 paar
JEANS gemaakt worden

Blonde mensen hebben meer haar

De nagel aan je middelvinger groeit het snelst

Een **KLEDINGSTUK** tussen de 20 en de 100 jaar
oud mag **VINTAGE** genoemd worden

**Tijdens de 15e eeuw werd zwanger
zijn beschouwd als mode
LACHEN maakt je KNAPPER**



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. Godschalkstraat 56 - 's-Hertogenbosch
Empel - T 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

www.ambiance.nl/vanleeuwen

- ✓ Persoonlijk advies op maat
- ✓ Beste prijs-kwaliteitverhouding
- ✓ Vakkundig inmeten en monteren
- ✓ Inspirerende showroom
- ✓ Altijd maatwerk



VAN LEEUWEN

Bedrijvenweg 17, 5272 PA SINT-MICHIELSGESTEL - T (073) 551 36 85 - E vanleeuwen@ambiance.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 max. 2 uur)
5. Betalen op factuur en geen administratiekosten
6. Koffie 7evenden Hemel van het huis met Bossche Bollenlikeur
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.



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.

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

Zakelijke mogelijkheden

2018: het jaar van ver-nieuwing 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.

We houden van samenwerken en daarom hebben we een aantal mogelijkheden ontwikkeld 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.

Volgende keer in 7evenden Hemel Magazine

WILD & ROMANTISCH

Feestelijk & Kerst

Happy & Healthy Newyear



VERSCHIJNT
OKTOBER 2018



EN OOK

Hoe gaan we met zijn ALLEN sterk, GEZOND,
fris, FIT, blij, SUPER POSITIEF, in balans
en VOL ENERGIE 2019 in?

Tip:

*Wilt u ook onderdeel
uitmaken van dit magazine?
Stuur een mailtje naar
info@7evendenhemel.nl.*

7evenden Hemel
Korte Putstraat 13-17
5211 KP 's-Hertogenbosch
073-6901451
www.7evendenhemel.nl

Volgende keer in 7evenden Hemel Magazine

WILD & ROMANTISCH
Feestelijk & Kerst
Happy & Healthy Newyear



VERSCHIJNT
OKTOBER 2018

EN OOK

Hoe gaan we met zijn ALLEN sterk, GEZOND,
fris, FIT, blij, SUPER POSITIEF, in balans
en VOL ENERGIE 2019 in?

Tip:

*Wilt u ook onderdeel
uitmaken van dit magazine?
Stuur een mailtje naar
info@7evendenhemel.nl.*

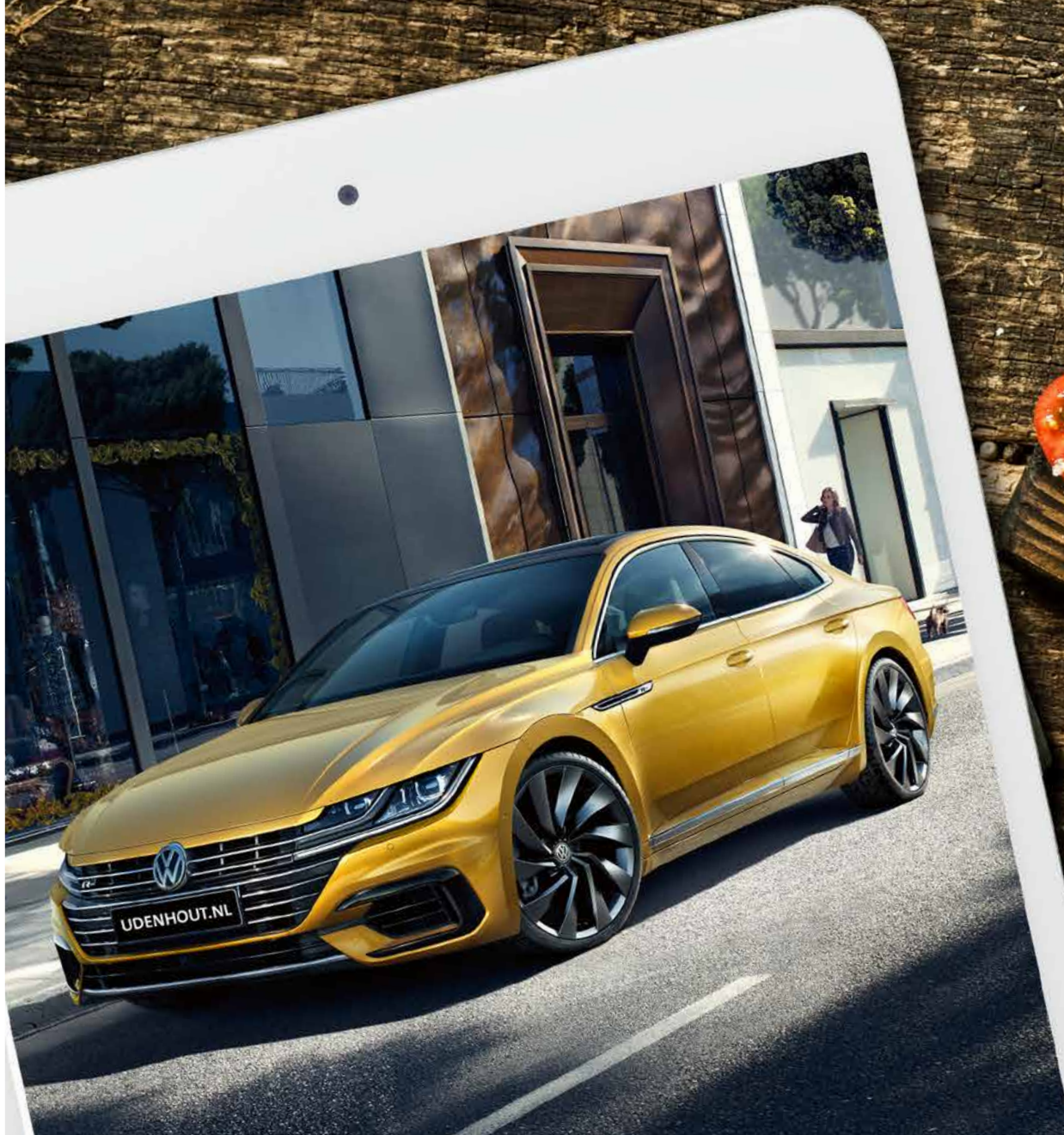
7evenden Hemel
Korte Putstraat 13-17
5211 KP 's-Hertogenbosch
073-6901451
www.7evendenhemel.nl



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.**

