

Bij Catering aan Zee is het genieten, niet alleen op de fraaie golfbaan van Noordwijk, maar ook op de mooiste locaties, bij bedrijven en bij opdrachtgevers thuis. Het geheim? Passie voor koken en de uitstekende zorg voor de gasten. Heel veel tevreden organisaties, instellingen en gemeente weten hun weg te vinden naar de gerenommeerde cateraar waar niets te veel is en goed wordt geluisterd naar de wensen van de klant.

# Catering met **passie**



**M**ichel Osinga is dé drijvende kracht achter het bedrijf waarmee hij drie jaar geleden is gestart: "Ik heb veel horeca-ervaring opgedaan bij toonaangevende bedrijven zoals Restaurant De Zwetheul in Schipluiden, Restaurant Parkeuvel in Rotterdam en Villa Rozenrust in Leidschendam. Maar op een gegeven moment wilde ik voor mij zelf beginnen. Toen ik de kans kreeg om hier op de Noordwijkse Golfclub de horecavoorzieningen over te nemen, hoefde ik niet lang na te denken." De 'Noordwijkse' is een van de mooiste banen van Nederland en bezet de achtste plaats op de Europese ranglijst. De ligging aan het Noordzeestrand, de weidse vergezichten en de architectuur maken de baan bijzonder uitdagend. In het fraaie clubhuis is het gastvrije restaurant een blikvanger en vanaf het terras kijk je op de oogstrelende baan, de zee en in de verte zie je Haarlem en dichterbij de skyline van Noordwijk met de bekende sterrenhotels.

#### Genieten

"Wij cateren met hart en ziel en vinden het leuk om onze gasten culinair te verrassen en in de watten te leggen. We hebben daarvoor de mensen in huis, mensen met verstand van

eten, drinken en service", zegt Michel Osinga. "Of het nu gaat om een diner aan huis of om een grootschalig businessevent, het draait om genieten! Vooraf, tijdens en achteraf. 'Vooraf' luisteren we goed naar de wensen. Wat wil men exact? En hoe kunnen wij daar zo goed mogelijk invulling aan geven. 'Tijdens' moet men genieten van het eten, van het drinken, van de sfeer en van de wijze waarop alles is georganiseerd. Dan komt wellicht het belangrijkste: het nagenieten. Van datgene wat men voorgeschoteld heeft gekregen, van de mensen om de klant heen maar ook van het feit dat alle afspraken goed zijn nagekomen!"

#### Diervriendelijk

Michel Osinga wijst erop dat zijn bedrijf buiten de thuisbasis breed inzetbaar is. "Met liefde cateren we een groot feest, maar met net zoveel passie verzorgen we een intiem diner. Onze opdrachtgevers zijn bijvoorbeeld de Gemeente Noordwijk, Kerstdorp aan Zee, AON Winterplein, banken als Van Lanschot Bankiers en ABN AMRO, Delta Lloyd, serviceclubs als de Rotary en de Lions, Lombard Odier Darier Hentsch & Cie Nederland NV, Theodor Gillisen, Penta Concepts, Getriconics Nederland, KPN, Sony Nederland en de Koninklijke Beuk

waarvoor we bijvoorbeeld ook lunchboxes voor de touringcars leveren. Of het nu gaat om een diner of een receptie; onze 5 vaste werknemers, de oproepkrachten en onze drie koks doe hun uiterste best om het iedereen naar de zin te maken."

Osinga merkt op dat op zijn wijnkaart wijnen voorkomen van apart geselecteerde wijnhuizen. "Kwaliteit staat bij ons altijd voorop. Dat geldt ook voor ons vlees dat altijd diervriendelijk en zoveel mogelijk biologisch is. Onze chef-koks bereiden alles zelf. Van warme en koude hapjes, tot aan complete diners en buffetten. Bij alles staat voorop dat wij willen verrassen, want onze gasten willen altijd iets nieuws hebben!"

Nadere informatie is te vinden op [www.cateringaanzee.nl](http://www.cateringaanzee.nl)

Catering aan Zee  
Randweg 25  
2204 AL Noordwijk  
T 0252 - 37 37 64  
F 0252 - 37 79 64  
[info@cateringaanzee.nl](mailto:info@cateringaanzee.nl)  
[www.cateringaanzee.nl](http://www.cateringaanzee.nl)

