

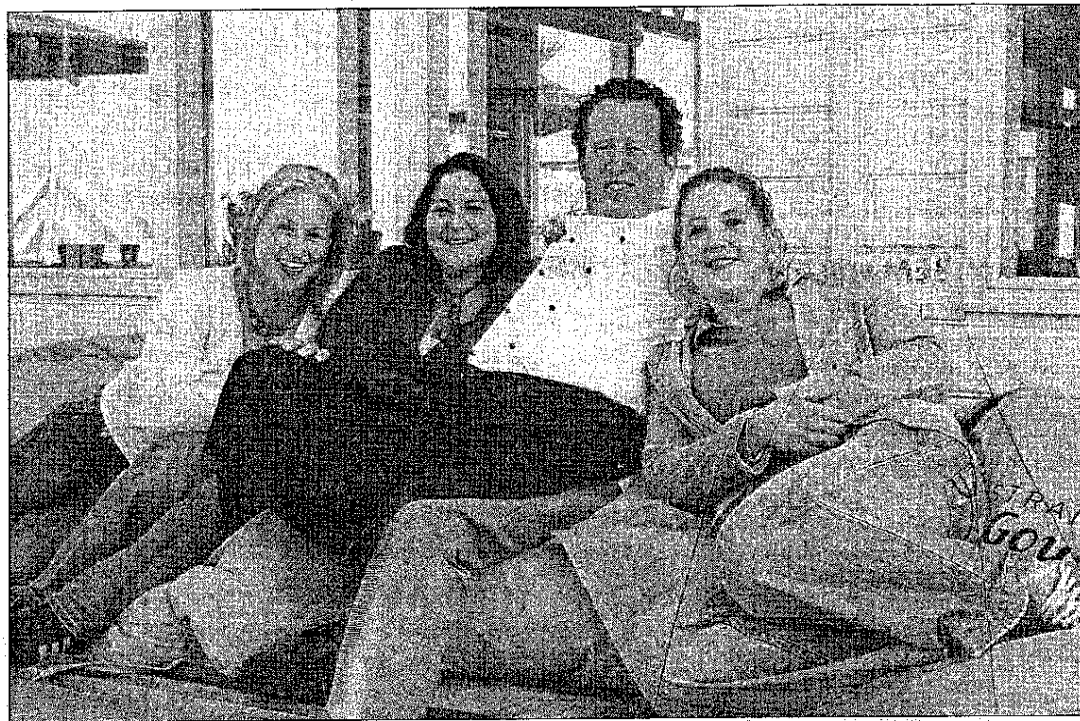
Strandhuys De Gouden Bal

Nieuwe opzet maar toch vertrouwd

Over de strandafrit rechtsaf het strand op. Op de tweede plek staat een strandpaviljoen dat de afgelopen tijd een metamorfose heeft ondergaan. Zitzakken om heerlijk in te loungen liggen er uitnodigend bij, prachtige statafels om een heerlijk biertje aan te drinken staan her en der op het terras opgesteld, picknicktafels en rieten parasols om het geheel een feestelijke tropische uitstraling te geven. Het team van De Gouden Bal heeft werkelijk aan alles gedacht. De oude tafels en stoelen zijn vervangen door prachtige nieuwe sets. De kleuren zijn veranderd, een buitenbar is in de maak en binnenkort worden de reclame vlaggen en parasols vervangen door vlaggen en parasols met het eigen logo.

door Anton Overklift

Wassenaar - Bij strandhuys De Gouden Bal moeten wel een paar handige mannen dag en nacht aan de slag zijn geweest. Mis, strandhuys de Gouden Bal wordt gerund door twee dames. Natuurlijk wel met hulp van een paar handige mannen. Op het terras zittend op een schitterende bank, gemaakt van steigerdelen, zitten Anouck Steenbeek (26) en Natalia Poustochkine (25). Anouck heeft al een lange loopbaan op het strand achter de rug. Zes seizoenen maakte zij deel uit van het Gouden Bal Team. Voornamelijk als kok in de keuken. Natalia doet niet voor haar onder. Acht seizoenen



V.l.n.r. Anouck, Natalia, Marco en Carmen vormen het team van Strandhuys De Gouden Bal. Foto Anton Overklift.

was zij werkzaam in de horeca aan de Wassaense kust. Waarvan twee bij de Gouden Bal. Nu runnen zij samen de vernieuwde Gouden Bal. Anouck doet de keuken en Natalia werkt 'voor'. In het hoogseizoen worden ze bijgestaan door Marco Knaap (34), kok en Carmen de Kievit (23), bar.

Niet dat Bloemendaalse

Natalia Poustochkine: „Het Wassaenseslag is een echt familiestrand, toegankelijk voor iedereen en niet zo megadruk als bijvoorbeeld Scheveningen of Bloemendaal." Onze vraag: "Maar past jullie nieuwe trendy uitstraling daar dan bij?" Natalia: "De Gouden Bal is nog

steeds de oude vertrouwde ontmoeting plaats voor vele inwoners van Wassenaar en omgeving. Wij willen een knusse beachclub zijn die je het gevoel van 'thuiskomen' geeft. Dus wel lekker loungen maar niet dat Bloemendaalse. We hebben voor ieder wat wils. Ook voor barbecues, feesten en partijen kan men bij ons terecht. Wij hebben ruime ervaring in het organiseren van een gezellig feest.

Met een theedoek als servet

Op de kaart staan tal van nieuwe gerechten. Is de metamorfose ook in de keuken doorgevoerd? Anouck Steenbeek: „Er zijn inderdaad nieuwe gerechten bijgekomen maar

oude successen zijn geprolongerd zoals de Maiskip Bostella Pollo voor 14,50 euro. Daarnaast serveren wij paella en diverse salades zoals de Noorse salade met zalm. Op het bord op het terras staan onze wisselende specialiteiten. In De Gouden Bal kan je lekker Bourgondisch eten met een theedoek als servet. Oh ja en bij dat Bourgondisch eten hoort natuurlijk ons huismerk bier: Christoffel Bier uit Limburg in de smaken Blond en Robertus."

Strandhuys De Gouden Bal
Wassaenseslag
Telefoon: 070-5110070
Website: www.degoudenbal.nl
E-mail: info@degoudenbal.nl

Strandhuys De Gouden Bal

Nieuwe opzet maar toch vertrouwd

Over de strandafrit rechtsaf het strand op. Op de tweede plek staat een strandpaviljoen dat de afgelopen tijd een metamorfose heeft ondergaan. Zitzakken om heerlijk in te loungen liggen er uitnodigend bij, prachtige statafels om een heerlijk biertje aan te drinken staan her en der op het terras opgesteld, picknicktafels en rieten parasols om het geheel een feestelijke tropische uitstraling te geven. Het team van De Gouden Bal heeft werkelijk aan alles gedacht. De oude tafels en stoelen zijn vervangen door prachtige nieuwe sets. De kleuren zijn veranderd, een buitenbar is in de maak en binnenkort worden de reclame vlaggen en parasols vervangen door vlaggen en parasols met het eigen logo.

door Anton Overklift

Wassenaar - Bij strandhuys De Gouden Bal moeten wel een paar handige mannen dag en nacht aan de slag zijn geweest. Mis, strandhuys de Gouden Bal wordt gerund door twee dames. Natuurlijk wel met hulp van een paar handige mannen. Op het terras zittend op een schitterende bank, gemaakt van steigerdelen, zitten Anouck Steenbeek (26) en Natalia Poustochkine (25). Anouck heeft al een lange loopbaan op het strand achter de rug. Zes seizoenen maakte zij deel uit van het Gouden Bal Team. Voornamelijk als kok in de keuken. Natalia doet niet voor haar onder. Acht seizoenen



V.l.n.r. Anouck, Natalia, Marco en Carmen vormen het team van Strandhuys De Gouden Bal. Foto Anton Overklift.

was zij werkzaam in de horeca aan de Wassenaarse kust. Waarvan twee bij de Gouden Bal. Nu runnen zij samen de vernieuwde Gouden Bal. Anouck doet de keuken en Natalia werkt 'voor'. In het hoogseizoen worden ze bijgestaan door Marco Knaap (34), kok en Carmen de Kievit (23), bar.

Niet dat Bloemendaalse

Natalia Poustochkine: „Het Wassenaarseslag is een echt familiestrand, toegankelijk voor iedereen en niet zo megadruk als bijvoorbeeld Scheveningen of Bloemendaal." Onze vraag: "Maar past jullie nieuwe trendy uitstraling daar dan bij?" Natalia: "De Gouden Bal is nog

steeds de oude vertrouwde ontmoeting plaats voor vele inwoners van Wassenaar en omgeving. Wij willen een knusse beachclub zijn die je het gevoel van 'thuiskomen' geeft. Dus wel lekker loungen maar niet dat Bloemendaalse. We hebben voor ieder wat wils. Ook voor barbecues, feesten en partijen kan men bij ons terecht. Wij hebben ruime ervaring in het organiseren van een gezellig feest.

Met een theedoek als servet

Op de kaart staan tal van nieuwe gerechten. Is de metamorfose ook in de keuken doorgevoerd? Anouck Steenbeek: „Er zijn inderdaad nieuwe gerechten bijgekomen maar

oude successen zijn geprolongerd zoals de Maiskip Bostella Pollo voor 14,50 euro. Daarnaast serveren wij paella en diverse salades zoals de Noorse salade met zalm. Op het bord op het terras staan onze wisselende specialiteiten. In De Gouden Bal kan je lekker Bourgondisch eten met een theedoek als servet. Oh ja en bij dat Bourgondisch eten hoort natuurlijk ons huiskerk bier: Christoffel Bier uit Limburg in de smaken Blond en Robertus."

Strandhuys De Gouden Bal
Wassenaarseslag
Telefoon: 070-5110070
Website: www.degoudenbal.nl
E-mail: info@degoudenbal.nl