
Persdiner Hofhouse

15 juni 2017

PERSBERICHT
15-6-2017

Nieuwe Haagse hotspot Hofhouse opent op 12 juni

Gloednieuw horecabegrip in Den Haag maakt alle acht horecaconcepten bekend

Op 12 juni opent Hofhouse officieel haar deuren. De spraakmakende horecagelegenheid biedt haar gasten maar liefst acht uiteenlopende horecaconcepten. Eerder al lieten we weten dat de bekende horecaformule SLA, het veel geprezen foodconcept Burgerz én Italiaan Da Portare VIA zich hebben aangesloten. Aan dit rijtje kunnen nu ook de eigenwijze Mexicaan MadMex, de Aziatische keuken van Noomi en de overheerlijke koffie en tosti's van Toastable worden toegevoegd. Ook de pop-up plekken hebben een invulling gekregen met het vrieskoude schepijs en cocktail sorbetijs van Lekkernijs en de verse oesters van Zilt en Zalig. Om je vingers bij af te likken zo lekker allemaal, dus wees gewaarschuwd!



Interieurbeelden: OMA
Logo: Opera Graphic Design

Nieuwkomers

Bij elk bezoek valt er weer iets nieuws te ontdekken in de gloednieuwe hotspot van Den Haag. In totaal wordt Hofhouse ingevuld door 8 verschillende horecabelevingen verspreid over 6 vaste eilanden en 2 dynamische pop-up elementen die per seizoen wisselen. Naast de gezonde, pure, eerlijke kwaliteitsburgers van Burgerz, de houtoven pizza's van Italiaan Da Portare VIA en de super gezonde salades van de bekende horecaformule SLA zullen ook MadMex, Noomi en Toastable neerstrijken in Hofhouse. Lekkernijs en Zilt en Zalig bijten het spits af in de pop-up zaken.

Noodles, taco's en tosti's

Naast burgers is ook Mexicaans streetfood niet meer weg te denken. Bij de Mexicaan MadMex kunnen gasten zich laven aan overheerlijke taco's, burrito's, nachos en quesadilla's. Allen bereid op een eigenwijze manier. Ook bij MadMex kun je terecht voor take-away, handig voor als je snel weer door moet. Wie meer trek heeft in de Aziatische keuken kan terecht bij nieuwkomer Noomi. Hier worden overheerlijke bowls met noodles, groentes en vlees of vis geserveerd, maar ook de bekende ramen soepen zijn bij Noomi te vinden. Of kies voor Aziatische steamed buns. Noomi heeft goddelijke varianten van deze bun. Voor een goede koffie en een goed begin van de dag kun je terecht bij Toastable die driedubbele culinaire tosti's serveert. Goed brood, veel kaas en alles wat je maar lekker vindt ertussen in. Ga jij voor de versie met kip, bacon, kerrie, paprika, kaas of die met gorgonzola, peer, walnoot, balsamico of de versie met geitenkaas, courgette, honing, zongedroogde tomaat en spinazie? Dat wordt lastig kiezen!

Gevriesdroogde ijsjes en oesters

De pop-up elementen worden voor de eerste keer meteen ingevuld met twee spraakmakende foodconcepten: Lekkernijs en Zilt en Zalig. Lekkernijs is niet alleen een pure smaaksensatie. Ook de manier waarop het ijs voor je neus bereid wordt, is het brengen van een bezoek aan deze pop-up meer dan waard. Bij Lekkernijs worden vers bereide fruitsmoothies binnen een minuut veranderd in ijsjes. Dit gebeurt door het opschenken van stikstof waarbij een enorme witte wolk opstijgt. Met als resultaat zalig schepijs en cocktail sorbetijs. Of zoals Lekkernijs zegt: 'Gun je smaakpapillen een ruimtereis!'. Ook een bezoek aan Zilt en Zalig is een hele belevenis op zich. De Gillardeau, Zeeuwse platte, Prat ar Coum of Kys Marine zijn een paar voorbeelden van oesters die de oesterman ter plekke voor de gast opent. Mond open en slurpen maar!

Algemeen

Hofhouse is een prachtige zaak van maar liefst 1.000 m² meter waar iedereen terecht kan voor ontbijt, koffie, lunch, borrel en diner. Doordat de horecaconcepten centraal in de ruimte zijn geplaatst, krijgen de bezoekers letterlijk een kijkje in de keuken. De locatie beschikt over circa 350 zitplaatsen en biedt ook ruimte voor take-away. Aan de buitenzijde bevindt zich een openbaar terras. De bar van Hofhouse is uitgerust met een groot assortiment speciaal bieren, wine by the glass, spirits en cocktails. In Hofhouse worden het gehele jaar door diverse evenementen georganiseerd. Kom je al ogen en oren te kort bij de food en drinks, maak dan je borst maar nat, want ook de architectuur van het pand en de inrichting zijn om te watertanden. Niemand minder dan het befaamde architectenbureau OMA, opgericht door Rem Koolhaas, nam het interieur voor haar rekening. De exploitatie van Hofhouse is in handen van ISS Facility Services.

Overige informatie over Hofhouse

Openingstijden : Ma-Woe 07:30-21:30 | Do-Vrij 7:30-23:00 | Zat 09:00-23:00 | Zon 10:00-21:30

Adres : Rijnstraat 10, 2515 XP Den Haag

Website : www.hofhouse.nl

Facebook : www.facebook.com/HofhouseDenHaag
Instagram : www.instagram.com/hofhouse_denhaag/

Persinformatie (niet voor publicatie)

Indien u meer informatie over Hofhouse wilt, neem dan contact op met Kirsten van Wijk van MissPublicity Rotterdam via kirsten@misspublicity.nl of bel 010 2140593.

Beeldmateriaal op hoge resolutie kunt u downloaden via de speciaal voor deze klant ingerichte pressroom op onze website www.misspublicity.nl.

