



Persbericht

Restaurant inTenz gooit à la cartekaart overboord en introduceert betaalbare menu's

Restaurant inTenz in Rijnsaterwoude gooit het roer om en introduceert een drempelverlagend nieuw concept. Een betaalbaar 'Social Dining' keuzemenu en een verrassingsmenu vervangen de à la cartekaart en de menuprijzen zijn verlaagd. Met deze conceptwijziging speelt inTenz in op de toenemende vraag naar informeel en betaalbaar uit eten gaan.

InTenz gaat terug naar de basis

"InTenz gaat terug naar de basis want uit eten gaan moet gezellig, sociaal en betaalbaar zijn", zo verwoordt chef-eigenaar Tom Boere de switch die hij met zijn restaurant inTenz in Rijnsaterwoude maakt. "Ik heb besloten de à la cartekaart overboord te gooien en alleen nog maar menu's aan te bieden. Met de menu's kan ik mijn gasten een heerlijke en kwalitatief goede maaltijd aanbieden tegen een vriendelijke prijs", aldus Boere.

Met deze drempelverlagende wijziging speelt hij in op de toenemende vraag naar informeel en betaalbaar uit eten gaan.

Social Diningmenu en verrassingsmenu

Voor de 'sociale' prijs van 26 euro is er het Social Diningmenu, een driegangenmenu met keuze uit drie voor-, hoofd- en nagerechten. Dit menu is gebaseerd op seizoensproducten en wisselt maandelijks. Daarnaast serveert inTenz een verrassingsmenu van vier tot acht gangen. Voor dit menu laat Tom Boere zich inspireren door de aanvoer van dagverse vis, vlees en groenten, waardoor de samenstelling van het menu dagelijks kan veranderen. Een viergangen verrassingsmenu kost € 34,50, elke extra gang kost € 8,50. De gast die alleen een voor- of hoofdgerecht wil eten is ook van harte welkom, voorgerechten kosten € 9,50, hoofdgerechten € 18,50 en de desserts € 6,50.

Geen concessies aan kwaliteit

Tom Boere: "Ik heb de prijzen van het verrassingsmenu verlaagd, maar dat wil niet zeggen dat ik concessies doe aan de kwaliteit. Ik koop minder dure en exclusieve ingrediënten in, maar alle producten zijn dagvers en in het seizoen, waardoor ik kwaliteit kan bieden voor een vriendelijke prijs. Ik heb gemerkt dat er steeds meer vraag is naar betaalbaar en informeel uit eten gaan en met deze nieuwe opzet wil ik aan die vraag voldoen."

Boere heeft ook de wijnkaart onder handen genomen met als resultaat een compacte kaart waarvan alle wijnen niet alleen per fles, maar ook per glas verkrijgbaar zijn. Een andere verandering is de dagkaart met rijk belegde broodjes en goedgevulde salades. Voor een enkel glas wijn met een hapje of een kop koffie met gebak is er de stamtafel in de serre of de bar. Met het nieuwe laagdrempelige en gastvrije concept is inTenz helemaal klaar voor de toekomst.

Restaurant inTenz viert de nieuwe opzet met een aantrekkelijke aanbieding voor de gast: 15 euro korting op de rekening per tafel in de maand mei 2013.

Informatie restaurant inTenz

Herenweg 119, 2465 AE Rijnsaterwoude

Telefoon 0172 - 507074

Mail info@restaurant-intenz.nl

Website www.restaurant-intenz.nl

Geopend van woensdag tot en met zondag

Voor de redactie, niet voor publicatie

Bij dit persbericht zijn 3 foto's bijgesloten.

Voor meer informatie, interviewaanvragen en hoge resolutiebeelden kunt u contact opnemen met Tom Boere, telefoon 0172 – 507074 of 06 - 50621496 of e-mail info@restaurant-intenz.nl.

Releasedatum persbericht: 2 mei 2013.