

PROEF EET

SINDS 1985

Programma
boekje



Grolsch



ENSCHDE
STAD VAN NU

DE 33^E EDITIE VAN PROEF EET

Ontdek smaakvol en gezellig Enschede

Tijdens de Proef Eet kun je terecht bij meer dan 50 deelnemers voor een enorme diversiteit aan kookkunsten. Naast het proeven van de heerlijkste gerechten kan ook worden genoten van een ruim aanbod aan bijzondere bieren. De bierbrouwers van Twentse origine hebben zich verzameld op het Jacobusplein. Verder hebben we een uitgebreid programma op het gebied van muziek, straattheater en entertainment.

Kijk, proef en ontdek bestaande en vooral ook nieuwe restaurants.

Proef Eet draait natuurlijk allemaal om de restaurateurs. Elke editie gaan zij weer de strijd aan om de harten van de bezoekers voor zich te winnen.

Gerechten van de nieuwe kaart of juist die herkenbare iconen die niet mogen ontbreken. Voorop staat natuurlijk de Twentse gastvrijheid en gezelligheid die het grootste open-air-restaurant maken tot wat het is.

Ook voor de nieuwe generatie bezoekers is er weer genoeg te doen. De TwenteNannies met hun Kidsplein zijn dit jaar te vinden naast het stadhuis bij het Ei van Ko. Hier is ook een heuse fotostudio voor de fotomodellen in spé. Nieuw is het Smuls Kidscafé in de Walstraat waar de jonge koks zelf aan de slag kunnen.

Kom genieten, proeven, luisteren, kijken en ontdekken!

Wij wensen u een smaakvol weekend toe!

Het bestuur van Vereniging Horeca Stad Enschede.





PROEF EET 2018

Openingstijden

Vrijdag 31 aug 17.00 – 23.00 uur

Zaterdag 1 sept 13.00 – 23.00 uur

Zondag 2 sept* 13.00 – 21.00 uur

* 2 sept koopzondag van 12.00 – 17.00 uur

> proefeeet.nl

ALGEMEEN

Praktische informatie

De Proef Eet vindt plaats in de binnenstad van Enschede. Je vindt de deelnemers verspreid over de Oude Markt, Langestraat, Ei van Ko, Van Loenshof, de Walstraat en het Jacobusplein. In het bijzonder worden vier locaties uitgelicht:

Bierplein, Jacobusplein

Op het Jacobusplein is een heus bierplein ingericht. Hier kun je naar hartenlust bier proeven van diverse Enschedese brouwerijen. Er worden dit jaar weer enkele prijswinnende bieren gepresenteerd, op de uitgebreide bierkaart staan alle pareltjes uit de Twentse koker.



Kidsplein naast het stadhuis

We hebben ook dit jaar de TwenteNannies bereid gevonden om diverse activiteiten voor de jongste bezoekers van de Proef Eet te verzorgen. Naast het stadhuis kunnen de kinderen zelf smoothies maken, zich laten schminken of lekker hun energie kwijt op een van de springkussens. Ook is er dit jaar een kids-fotograaf aanwezig die leuke plaatjes schiet van de kinderen.





Twentsche Foodhal op het Ei van Ko

Op dit plein hebben we dit jaar een bijzondere deelnemer, namelijk de Twentsche Foodhal. Je kunt hier genieten van 7 verschillende keukens, van Surinaams tot Koreaans. Dit maakt de Twentsche Foodhal een unieke deelnemer, en ook een unieke aanwinst voor Enschede.

Walstraat

De afgelopen jaren heeft de Walstraat in Enschede een positieve verandering ondergaan. Ondernemers laten hier zien wat je kunt bereiken wanneer je de samenwerking aangaat. Dit 'struinstraatje' organiseert tijdens de Proef Eet diverse activiteiten, waaronder het Smuls Kidscafé waar kinderen zelf aan de slag kunnen en een complete muziekprogrammering op de Walstraat Stage, naast Jazzpodium de Tor.

Duyten

Hapjes en drankjes betaal je met de speciale Proef Eet munt, de Duyt (€ 1,25 = 1 Duyt). De Duyten zijn verkrijgbaar aan de kassa's op verschillende locaties in de stad, namelijk op de Oude Markt, Van Loenshof (Zuidmolen) en het Ei van Ko. Deze zijn uiteraard weer inwisselbaar. Let op! Er zijn aparte contant- en pinkassa's. Dit jaar zijn extra pin-kassa's aanwezig.

Gouden Duyt

Traditiegetrouw wordt ook dit jaar de Gouden Duyt uitgereikt. De prestigieuze prijs voor het beste restaurant. Een vakkundige jury beoordeelt de deelnemers op de bereiding en presentatie van hun gerecht, de klantvriendelijkheid, de prijs-kwaliteitverhouding en de styling van de pagodetent. Naast de Gouden Duyt wordt er ook een prijs uitgereikt in de categorie beste nieuwkomer.

Jury 2018

De organisatie heeft Carlo Boszhard, de bekende Nederlandse presentator, bereid gevonden om dit jaar samen met Frederick van Emstede, de winnaar van MasterChef Nederland 2018, Sjors Riewald en Fred Bohnke, twee bekende Enschedese Chefkoks, de deelnemers te beoordelen.

Prijsuitreiking

De Gouden Duyt wordt **zaterdag 1 september om 22.00 uur** uitgereikt in het VHSE paviljoen (stand nr. 17) op de Oude Markt. Je bent hierbij van harte welkom!



Jury 2018

Carlo Boszhard
Presentator

Frederick van Emstede
Winnaar van MasterChef

Sjors Riewald
chefkok

Fred Bohnke
Oud Michelin ster Chefkok



WINNAARS 2017

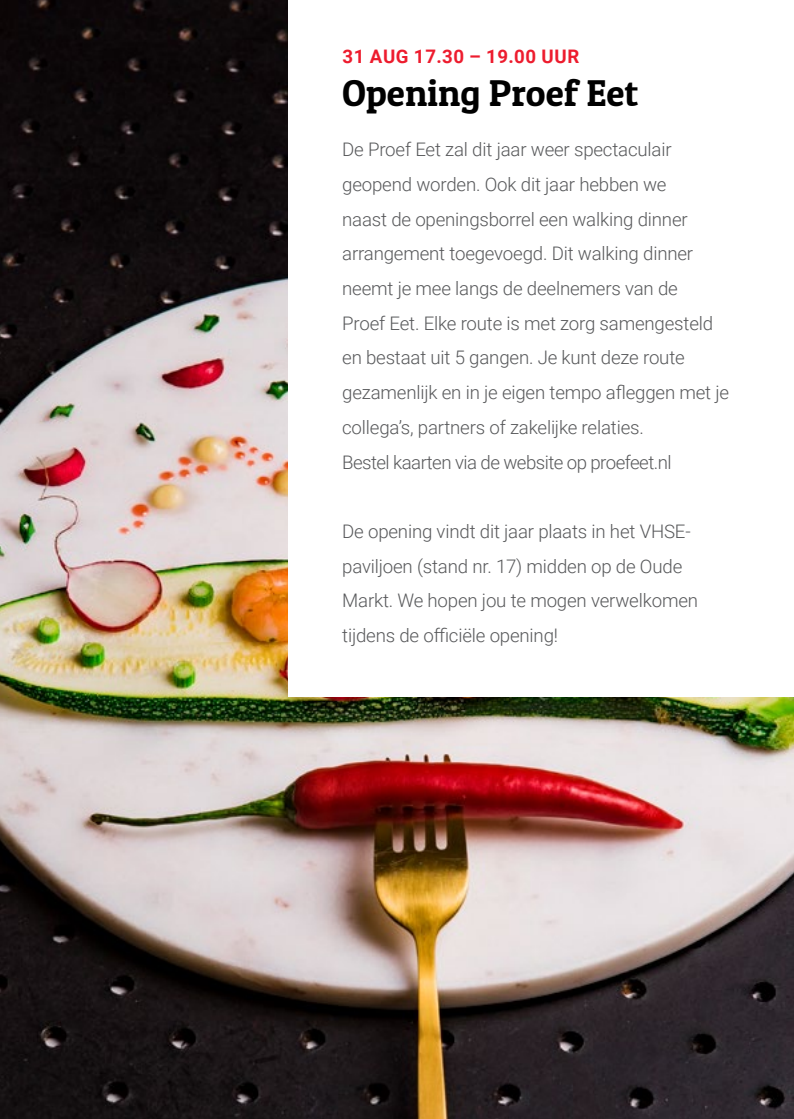
Beiaards Bistro	Beste restaurant – Gouden Duyt
Carlina's	Zilveren Duyt
SamSam	Bronzen Duyt
Eetcafé CP	Beste styling
Yuzu	Beste nieuwkomer
Twentsche Foodhal	Publieksprijs

U proeft, zij eten!

Proef Eet ondersteunt Voedselbank Enschede-Haaksbergen:

Met het kopen van Duyten op de Proef Eet help je de Voedselbank Enschede- Haaksbergen. Onder andere met het betalen van de huur en onderhoud van het gebouw, brandstof, verpakkingsmaterialen en onderhoud van de busjes die het voedsel ophalen. De voedselbank kan op die manier wekelijks pakketten geven aan personen die hun hulp nodig hebben in Enschede en Haaksbergen.

Meer informatie over de Voedselbank Enschede-Haaksbergen is te vinden op www.voedselbankenschede.nl en www.proefheet.nl/goede-doel



31 AUG 17.30 – 19.00 UUR

Opening Proef Eet

De Proef Eet zal dit jaar weer spectaculair geopend worden. Ook dit jaar hebben we naast de openingsborrel een walking dinner arrangement toegevoegd. Dit walking dinner neemt je mee langs de deelnemers van de Proef Eet. Elke route is met zorg samengesteld en bestaat uit 5 gangen. Je kunt deze route gezamenlijk en in je eigen tempo afleggen met je collega's, partners of zakelijke relaties.

Bestel kaarten via de website op proefheet.nl

De opening vindt dit jaar plaats in het VHSE-paviljoen (stand nr. 17) midden op de Oude Markt. We hopen jou te mogen verwelkomen tijdens de officiële opening!



**Publieksprijs: Stem op jouw
favoriete Proef Eet restaurant**

Win een diner voor twee

Ook jij kunt je stem uitbrengen op je favoriete restaurant. Laat je eigen criteria erop los: waar heb je de lekkerste gerechten gegeten, waar was het gezellig, wie heeft je verrast, waar genoot je de meeste gastvrijheid? Jij bepaalt!

Ga naar **proefeeet.nl/stemmen** * en breng je stem uit voor zondag 2 september 16.00 uur. Maak daarbij kans op een diner voor twee bij een restaurant naar keuze. Om 18.00 uur wordt de winnaar bekend gemaakt in het VHSE Paviljoen (stand 16).

* Bekijk de actievoorwaarden op proefeeet.nl/voorwaarden



marktstraat

Menistenstraat

Oude kerk

Jacobus kerk

Bierplein

EHBO

Ei van Ko

Van Loenshof

Piipenstraat

Piipenstraat

Walstraat

Langestraat

Hofstraat

Zuiderhagen

Windbrugstraat

Raadhuis

-  KASSA
-  EHBO
-  PODIUM
-  TOILET
-  FIETSENSTALLING

Deelnemers 2018

- | | | | |
|----|-----------------------|----|-------------------------|
| 1 | Fellini | 28 | Omma's kitchen |
| 2 | De Tropen | 29 | Daddy Cool |
| 3 | IJssalon van der Poel | 30 | Imli |
| 4 | Beiaards Bistro | 31 | Foodbar RAUW |
| 5 | Paddy's | 32 | Vaperansa |
| 6 | Sam Sam | 33 | Twentsche Foodhal |
| 7 | Kosie | 34 | TwenteNannies |
| 8 | De Buren Boekelo | 35 | Kids-fotografie |
| 9 | Sorrentino | 36 | Hanninkshof |
| 10 | Saté en zo | 37 | Brood met spelen |
| 11 | De Kokkerette | 38 | Bistro Dreams |
| 12 | De heren Catering | 39 | Mazza |
| 13 | Mr. Hu's Fusion Wok | 40 | Mrs. Brown |
| 14 | Big Belly's Tavern | 41 | De Basis |
| 15 | Euro entertainment | 42 | Yuzu |
| 16 | VHSE paviljoen | 43 | Smuls kidscafé |
| 17 | Slijterij Berendsen | 44 | Stonewall |
| 18 | Perron22 | 45 | Walstraat muziekstage |
| 19 | Novi Grand Café | 46 | Beiaard |
| 20 | Eetcafé CP | 47 | Brewbrothers |
| 21 | Dille Kamille | 48 | Eanske |
| 22 | Carlina's | 49 | Brouwersnös |
| 23 | De Koekenbakkers | 50 | Rigters |
| 24 | Bar Entertainment | 51 | Stanislaus Brewskovitch |
| 25 | Wurstbraterei | 52 | Grolsch |
| 26 | Little Ribhouse Texas | 53 | Raclette kar |
| 27 | Tinkus | 54 | Voedselbank |

Haverstraatpassage

Kokkerplein

Holstraat

Stadhuis



Kidsplein

Langestraat

Achter



Fellini 📍 stand 1

Bruchetta Pomodoro - 2 zachte bruchetta's met tomaat, knoflook, olijfolie en basilicum.

2 Duyten

Gemarineerde italiaanse steak - Italian steak, met creme van knol, saus van madeira en truffel.

4 Duyten

Gamba spies - Met salsa van tomaat en mango.

4 Duyten

Pasta alla Forma - Zachte pasta geglaceerd met room uit de Parmezaan gehaald.

3 Duyten

Tartelette - Witte chocolade, citrus en verse frambozen.

2 Duyten



De Tropen 📍 stand 2

Paprikasoep - Soep van geroosterde paprika met chorizo en crème fraîche.

2 Duyten

Viskoekje - Gebakken viskoekje van kabeljauw en verse kruiden met pittige srirachamayonaise.

2 Duyten

Kalfslende - Gemarineerd met Chinese five-spice, met chili-gembervinaigrette.

3 Duyten

Ananas - Van de grill met kaneelsuiker, karamelsaus en roomijs.

2 Duyten

Van der Poel 📍 stand 3

Brusselse wafel met verse aardbeien en slagroom.

3 Duyten

Brusselse wafel met warme kersen en vanille ijs.

3 Duyten

Dutch & Fudge - Cookie-caramel, brownie en stroopwafel ijs.

4 Duyten

Strawberry Sunrise - Strawberry-cheesecake en lemon-cookie-cream ijs.

3 Duyten

Blind Date - 2 smaken nachtelijk zwart ijs... Durf jij het aan?

2 Duyten

vanderpoel 105MAKERS
SINCE 1925



JURY GERECHT

Gouden & Zilveren Duyt

Iedere deelnemer heeft een gerecht voorgedragen dat meedingt naar de Gouden of Zilveren Duyt. Het gerecht dat de jury beoordeelt staat vet afgedrukt.

Beiaards Bistro 📍 stand 4

Bieramisu - Tiramisu gemaakt van Mongozo bananenbier, bastogne en karamel.

2 Duyten

Champignons Dordogne - Champignons gefrituurd in bierbeslag met knoflooksaus.

2 Duyten

Groente curry - Vegetarische groente curry gevuld met champignons, rode ui, courgette, aubergine en zongedroogde tomaat.

3 Duyten

Gestoofte varkenswang met Iberico buikspek - Zacht gegaarde varkenswang met Iberico buikspek, zoete aardappelpuree, gestoofte kool, ingelegde venkel en een kalfsjus bereid met ons Zwarte Ros bier.

4 Duyten

Paddy's 📍 stand 5

Ossenhaaspuntjes - Met ketjapsaus

3 Duyten

Paddy's Saté - Keuze uit kip- of varkenssaté

2 Duyten

Inktvisreepjes met wildwestsalade - En een ranchdressing

2 Duyten

Geratineerde Courgette - Met zongedroogde tomaatjes

2 Duyten

Het echte tapaatje incl. glaasje rode of witte wijn - Ambachtelijk toastje met kalfspaté of met makreelsalade en gerookte zalm

3 Duyten

Het echte tapaatje - Ambachtelijk toastje met kalfspaté of met makreelsalade en gerookte zalm

1 Duyt

Tino's Toetje - Meringue met mascarpone en verse aardbeien

2 Duyten

Sam Sam 📍 stand 6

Hybrid Sausage - Worst (hybrid), groenten, kip, specerijen, Arabic flatbread en pittige tomatensaus.

3 Duyten

Poké Bowl - Met rijst, verse zalm, avocado, soja boontjes, komkommer en wakamé salade.

4 Duyten

Shakshuka - Met ei, falafel, tomaat, groenten en specerijen.

3 Duyten

Stuffed Potato - Met gele curry en groenten gratineerd

2 Duyten

Arretjescakje - Met witte chocolade en speculaas.

1 Duyt

Kosie 📍 stand 7

Charcuterie Kosie - Een selectie van onze eigen Wildhoeve Angus.

3 Duyten

Kosie Gazpacho - Lekker fris groen soepje met gemarineerde Scandinavische zalm.

2 Duyten

Kosie Klassieker - Langzaam gegaarde Wildhoeve Angus rundernek.

4 Duyten

Black Out - Zwarte heilbot, zwarte quinoa, zwarte knoflook en zwarte garnituur.

4 Duyten

Green Summer - Groene pannacotta met verse bramen en knettersuiker.

3 Duyten





De Buren Boekelo stand 8

Kalfslever - Gebakken kalfslever met spek, ui en gekarameliseerde appel.
Biertip: Meantime Yakima Red.

3 Duyten

Kipcurry - Rode curry met kipdij, sperziebonen, mango, cashewnoten en naanbrood.
Biertip: Meantime London IPA.

3 Duyten

Fish & Chips - Heekfilet, gefrituurd in Meantime London IPA-beslag, met remouladesaus en frietjes.
Biertip: Meantime Limber Up Pale Ale.

3 Duyten

Chocolade Lavacake - Warm chocoladetaartje met een vloeibare vulling, met vanille-ijs.
Biertip: Meantime Salted Caramel Porter.

2 Duyten



Sorrentino stand 9

Cozze del Golfo - Verse mosselen op z'n Napoletaans.

3 Duyten

Salsicca alla Terrone - Italiaanse worst volgens eigen recept op een lekker broodje.

3 Duyten

I Panzerotti - Vers gevulde pasta met ricotta en citrusvrucht.

3 Duyten

Cannoli Siciliani - Met witte of bruine chocola gevuld deegrolletje.

2 Duyten

Sate en zo 📍 stand 10

Saté Babi - Varkenssaté met atjar, kroepoek en rijst (2 stokjes).

Saté Ayam - Kipsaté met atjar, kroepoek en rijst (2 stokjes).

Gado-Gado - Groente salade met kruidige pindasaus (vegetarisch).

Gun Bao Pulled Rendang - Gestoomd broodje met Rendang (zacht gegaarde sucade in licht pikante cocossaus).

Pisang goreng met cocosijs - Gebakken banaan met cocosijs.

3 Duyten

3 Duyten

3 Duyten

3 Duyten

3 Duyten

SATÉZZO

De Kokkerette 📍 stand 11

Gegratineerde oester - Gegratineerd met gruyere kaas.

Hamproeveij - Vier soorten gedroogde ham uit eigen keuken.

De Kokkerette beefburger - Met een chutney van augurk en tomaat, afgegrild met blauw geaderde kaas.

Pasta De Kokkerette - Verse tagiatelle met gamba's, pancetta en knoflookolie.

2 Duyten

1 Duyt

3 Duyten

2 Duyten

DE KOKKERETTE
Kantink
KOKKERETTE





De Heren

Catering & Events stand 12

Aubergine bruschetta - Bruschetta van aubergine met tomaten salsa.

1 Duyt

Mini portobello burger - Burger van mini portobello gevuld met blauwe kaas en gekarameliseerde uien.

3 Duyten

Porc roast - Dun gesneden nekrollade op boerenbrood met oude kaas honingsaus.

3 Duyten

Gravad lax met gin - Verse zalm gemarineerd met gin, geserveerd met een salade van appel en rode biet.

2 Duyten

Cheesecake dulce de leche - Salted caramel cheesecake met een krokante bodem van bastonge.

2 Duyten



Fusion Wok stand 13

Shanghai beef - Traditioneel chin beef op bedje van gestoomd rijst en sla.

3 Duyten

Fusion shrimps - Gepaneerde garnalen op bedje van sla.

3 Duyten

Xiao long bao - Chinese gestoomde bapao met vleesvulling.

3 Duyten

Edamame - Japanse sojabonen.

2 Duyten

Ahoi kai - Licht gepaneerd kipfilet in huisgemaakte ketjapsaus en witte rijst.

3 Duyten

Springrolls - Mini loempia's.

2 Duyten

Fusion proeverij - Proeverij van verschillende gerechten

5 Duyten

Big Belly's 📍 stand 14

Gemarineerde kip spare-ribs - Met roomzuurkool.

3 Duyten

Irish Vega Stew - Stoofpotje met o.a. peen, aardappel, paprika en champignon.

2 Duyten

Irish Stew - Stoofpotje met groenten en mals lamsvlees.

2 Duyten

Langzaam in hooi zacht gegaarde runderlende - Met bieslook/knoflook puree en Belly jus.

3 Duyten

Bloody Belly! - Shotje pittige tomatensoep (als u wilt met scheutje wodka).

1 Duyt

Guinness chocolaat cake - Al 5 jaar ons beroemde nagerecht!

2 Duyten



Euro Entertainment 📍 stand 15

Nightfever dordogne - Verse champignons gebakken in bierbeslag, geserveerd met een romige knoflooksaus.

2 Duyten

Flashdance gamba - Heerlijk gemarineerde Black Tiger gamba's met roerbakgroenten en zoete chilisaus.

3 Duyten

Disco train - Kipstukjes in een krokant jasje langzaam gegaard met een saus naar keuze.

3 Duyten



Slijterij

Berendsen 📍 stand 17

Samuel Delafont wijnen uit Frankrijk

3 Duyten

Terra d'Alter wijnen uit Portugal

3 Duyten

Kaas / Tapasplateau

3 Duyten

Puntzak Twentsche Brokkelkaas

3 Duyten

Perron 22 📍 stand 18

Falafel - Onze huisgemaakte falafel geserveerd op een maistortilla met een gegrilde groenten salade, gemengd met witte kool en frisse hummus. Geserveerd met een BBQ-sausje.

2 Duyten

Perron 22 burger - Een sappige burger van gerookt rundvlees, gegrild op de bakplaat en geserveerd op een broodje met tomaat, rode ui, augurk en BBQ-saus.

3 Duyten

Flammkuchen Zalm - Een knapperige flammkuchen belegd met crème fraîche, rode ui, cherrytomaatjes en mozzarella. Geserveerd met een frisse mousse van zalmforel en zalmkaviaar.

2 Duyten

Brownie cheesecake - Een frisse brownie cheesecake met rood fruit gestapeld op een brownie van pure chocolade.

2 Duyten

NOVI 📍 stand 19

Anti-pasti - Spinata Romana, coppa di Parma en salami picante.

Frito - Gefrituurde penne met truffel/pepermayonaise.

Insalata feta - Salade, gerookte makreel, ingelegde groenten en bloedsinaasappeldressing.

Porchetta - Varkensrollade, paddenstoelen, mozzarella, rozemarijn, knoflook

Greenegg/spiendini - Spies, bief, pancetta en venkelworst.

Pane Festa - Pande nero, ricotta, gerookte makreel, ingelegde groenten, bloedsinaasappel-mayo

Dolce - Risottotaart, chocostick en rood fruit.

2 Duyten

1 Duyt

3 Duyten

4 Duyten

4 Duyten

3 Duyten

3 Duyten

NOVI

Gran Caffè





Eetcafé CP stand 20

Frank Sinatra - Gegrilde of gerookte burger van Lakenvelder rund met appel, waterkers en gekarameliseerde ui.

4 Duyten

Ariana Grande - Burger van zoete aardappel met tahin (sesampasta), ijsbergsla, tomaat en een yoghurtsaus met chimichurri.

3 Duyten

Guns N' Roses - Spare-ribs van de BBQ afgelakt met een ketjapmarinade.

3 Duyten

Manu Chao - Pintxo belegd met Franse sardines, sla en zilverui.

2 Duyten

Los Lobos - Nachos met rundergehakt, paprika, cheddar en crème fraîche.

2 Duyten

Wham! - Huisgemaakt kroketje van Lakenvelder rund op landbrood, met koolsalade en dragonmosterd.

3 Duyten

Bruno Mars - Salted caramelijs met koffie-babbelaarsaus en een kletskep

2 Duyten



Net iets spannender
dan gewoon fris





Dille & Kamille 📍 stand 21

Wortelcake - Met een topping van roomkaas en lemon curd.	2 Duyten
Cheesecake - Met een frambozen swirl.	2 Duyten
Caramelreepje	2 Duyten
Bliss balls	2 Duyten
Koffie - Koffie - Espresso - Thee	1 Duyt
Cappucino	2 Duyt
Latte Macchiato - Diverse smaken	3 Duyten
Babyccino - Cappuccino voor kinderen	1 Duyt
IJsthee	1 Duyt



Carlina's 📍 stand 22

Mixto Caribe - Dorade filet op een bedje van een Caribische rijst en kokos crème	4 Duyten
Empanada - knapperig maïspasteitje gevuld met rundergehakt en groenten. Ook vega!	4 Duyten
Estofado - rijkelijk gekruid runder stoofpotje, geserveerd met rijst en zoete bakbanaan	4 Duyten
Costillas - Malse spare-ribs met een creoolse marinade van gekarameliseerde ui en milde pepers	3 Duyten
Gamba Carlina - Gebakken gamba's in een huisgemaakte knoflook olie en paprika's	

De Koekenbakkers 📍 stand 23

- Oma's pannenkoeken - Naturel, stroop, poedersuiker of Nutella **3 Duyten**
- Verse Luikse wafels - Poedersuiker of Nutella **2 Duyten**
- Juicy smoothies - Vers, op basis van sinasappel en vers fruit **3 Duyten**

de koekenbakkers

BarEntertainment 📍 stand 24

- Sex on the beach - Vodka, meloen, perzik, cranberrysap en ananassap **4 Duyten**
- Cosmopolitan - Vodka, triple sec, limoensap en cranberrysap **4 Duyten**
- Pina Colada - Rum, cocos-rum, pinamix en ananassap **4 Duyten**
- Gin & Tonic - Gin en tonic **4 Duyten**
- Mojito - Rum, limoen, munt, suiker en bruisend water **4 Duyten**
- Southern Relaxation - Cocktail gebaseerd op Southern Comfort **4 Duyten**
- Safe sex on the beach - Alcoholvrije cocktail **3 Duyten**



BarEntertainment
workshops & entertainment





Wurstbraterei 📍 stand 25

Gehaktbal - Huisgemaakte gehaktbal met saus naar keuze.

3 Duyten

Gebakken champignons - Gebakken champignons met homemade dip.

4 Duyten

Westfälische borrelplaat - Met worst en kaas specialiteiten.

5 Duyten

Braadworst - Van de houtskoolgrill met een versgebakken broodje.

3 Duyten

Hollandse verse friet - Met diverse sauzen.

2 Duyten

Ambachtelijke runderworst - Met een speciale saus.

4 Duyten

Twentsche Foodhal



LITTLE
RIBHOUSE TEXAS
AMERIKAANSE GRILL, KNUKELN

Little Ribhouse Texas 📍 stand 26

Ribs&wing - Gemarineerde en gegrilde spareribs, afgelakt met onze speciale marinade. En een gegrilde kippenvleugel. Alles heerlijk bereid op de houtskoolgrill.

3 Duyten

Twentsche Foodhal



TINKUS
A STATE OF
MIND

Tinkus 📍 stand 27

Inca Burger - Een knapperige kip quinoa bier burger, met sla, rodekool, kaas, homemade sauce, avocado, verse jalapeños en een krokantje van bakbanaan op een kleurrijk brioche broodje.

3 Duyten

Omma's Kitchen stand 28

Spicy Crispy Chicken - Krokant gefrituurde kipfilet in een jasje van o.a. Gochujang, een Koreaans gefermenteerde chillipasta.

3 Duyten



Daddy Cool stand 29

Sateh Java - 2 stokjes Indonesische varkenshaassate, gegrild op duurzame kokosbriketten, lontong (blokjes koude kleeftijst), atjar tjampoer, gebakken uitjes en satesaus.

3 Duyten



Imli stand 30

Kip Gobi65 - Krokant gefrituurde kip en bloemkoolroosjes gemarineerd met een speciaal Indiaas gekruide beslag, omhuld met een dun laagje van fijngesneden knoflook en zoetzure saus. Een heerlijke delicatess uit de straten van India.

3 Duyten



Foodbar Rauw stand 31

Patatje stoofvlees - De hippe versie van het oude bekende, met knapperige friet en kruidige huisgesudderde 'stoof'. 100% cruelty free, proef jij het verschil?!

3 Duyten





Vaperansa 📍 stand 32

Moksi Alesi - Gemengd rijstgerecht geserveerd met o.a. ketjap kip, bakbanaan, kroepoek en zuur.

3 Duyten



Twentsche Foodhal BAR 📍 stand 33

Op het ei van Ko vind je het meest relaxte terras van Proef Eet. Naast een selectie van 7 verschillende keukens kun je de bij de Twentsche Foodhal uiteraard ook terecht voor een heerlijk drankje.

2 Duyten



Hanninkshof 📍 stand 36

Huisgemaakte frites - Met Husselsaus

2 Duyten

Boneless ribs - Met spicy ananas en wasabi

4 Duyten

Fruit de mer - Keuze uit: vis, oesters, schaal en schelpdieren (prijs per stuk)

2 Duyten

Steaktartaar - Van rund met Twentsche mosterd, kwartelei en bieslook.

3 Duyten

Smoothie bar Diverse smaken v.a.

2 Duyten

Brood met spelen 📍 stand 37

XO Chick'n Cone - Krokant gefrituurde kip in een beslag van onder andere kerrie met huisgemaakte koolsalade en bbq-saus

Duyten

Shake the Chick'n - Kip in een zakje met Umamikruiden en smokey cocktailsaus

Duyten

XO Chick'n Bread - Gestoomd broodje, gevuld met kip, rode koolsalade en groene currysaus

Duyten

BROOD
MET SPELEN

Bistro Dreams 📍 stand 38

Gazpacho - Heerlijke koude Spaanse soep.

1 Duyt

Sate - Gemarineerde kippendij-sate met pindasaus en gefrituurde uitjes.

2 Duyten

Gamba's al ajillo - Gamba's in knoflookolie.

3 Duyten

Broodje ijs - Briochebroodje met ijs.

2 Duyten

bistro
dreams
Enschede

Mazza 📍 stand 39

Shish Tawoek - Gegrilde kipfilet aan de spies in wrap vorm.

5 Duyten

Mazza mix - 4 verschillende soorten mazza's met Libanees brood.

4 Duyten

Sambousak bl ' lahme - Filodeeg gevuld met gehakt en uien, 2 stuks.

3 Duyten

Falafel - Gefrituurde gemalen kikkererwt met sesampasta, 3 stuks.

3 Duyten

Mazza

Mrs. Brown 📍 stand 40

Van karamel tot koffie verkeerd, van honing en truffel tot pure chocolade. Mrs. Brown is zoet, zalig en sensationeel... om je vingers bij af te likken!

1 zoete verleiding

1 Duyt

2 zoete verleidingen

2 Duyten

3 zoete verleidingen

3 Duyten

5 zoete verleidingen

4 Duyten

7 zoete verleidingen

6 Duyten

Take away box

De Basis 📍 stand 41

Blonde d'Aquitaine - Biefstuk met groentes, afgeblust met kalf jus en oestersaus.

3 Duyten

Bijvangst - Poon met zeekraal en bisque.

3 Duyten

Tuintje Groen - In marinade gegaarde groentes uit eigen moestuin.

2 Duyten

Lekker fris!! - Huisgemaakt sorbet ijs met smaken uit eigen moestuin.

1 Duyt

Yuzu 📍 stand 42

Edamame boontjes - In de schil gekookte sojaboontjes met zeezout.

2 Duyten

Yakitori - Kipspiesjes met Teriyakisaus.

3 Duyten

Usuyaki - Dun gesneden ribeye gevuld met knoflook en lente-ui van de bakplaat.

4 Duyten

Rockshrimps - Salade van krokante garnaal met miso-mayonaise.

5 Duyten

Sushi Mix - Vier verschillende sushi rolletjes.

5 Duyten

Poké Bowl van zalm en tonijn - Sushi rijst met diverse groenten met tartaar van zalm en tonijn.

5 Duyten





Bierplein

DE BEIAARD
BREWING CO.

De Beiaard stand 46

Zwarte Ros Braadworst - Ambachtelijke grove worst vervaardigd met Beiaards huisbier: Zwarte Ros Black IPA, gesmoorde uien, geserveerd op een oerbroodje

2 Duyten

Zwarte Ros Black IPA van de Beiaard
- Stevig gehopt met gitzwarte IPA
gebrouwen bij Rigters in samenwerking met Johnny Thursday

2 Duyten

Grolsch Proeverijbieren - Gebrouwen door meesterbrouwer Marc Janssen in de Grolsch Proefbrouwerij. Bieren op tap zijn: Grolsch Berliner Weisse, Grolsch Pumpkin Ale en Grolsch Tripel.

2 Duyten

Beiaards Bierassortiment - Verschillende, voornamelijk houtgelagerde bieren, wisselen elkaar af tijdens de Proef-Eet. Check in de tent of bij De Beiaard voor de tapkeuzes van dit moment

2 Duyten

Brewbrothers 📍 stand 47

De Koperen Ster:

O.P.A. Tap - 6.5%, IPA - met gebalanceerde hop bitter en mout zoetheid.

2 Duyten

Symbiose Bière Blond Brut op Fles - 10.5%
- Champagne bier, tripel vergisting met bier, wijn en champagne gist.

3 Duyten

Symbiose Bière Pinot Brut op Fles - 10.5%
- Champagne bier, tripel vergisting met bier, wijn en champagne gist. Met 20% Pinot Noir druiven – "a world first".

3 Duyten

BrewBrothers:

Weizenbock op Tap - 7.5% - En kruising tussen Weizen en Bockbier, stevig gehopt met Amerikaanse hop soorten (48 IBU)

2 Duyten

Black Baron:

Citra Weizen op tap en fles - 5,3% -
Gehopt Weizen met frisse Citra hop.

2 Duyten

Mandarina IPA op tap en fles - 5,5% -
Single hop Mandarina Bavaria. Fruitig en aangenaam bitter.

2 Duyten

Russian Imperial Stout op tap en fles - 7,8%
- Zwart vol en kruidig met een aroma van koffie en chocolade. Stevig gehopt.

2 Duyten

Crazy Black Cat:

Galway Red op tap - 5,1% - Een licht rode Red ale met Willamette hop

2 Duyten

Dublin Dark Red op fles - 5,6 % - Een Donkere Red Ale, zit tussen een Red Ale en een Stout in.

2 Duyten

Dublin Blond op fles - 5,2% - Een blonde Ale, met Magnum en Bavaria Mandarina hop.

2 Duyten





Eanske 📍 stand 48

Heilige Jacobus - Session IPA

2 Duyten

Eanske "1325" - American Pale ale

2 Duyten

Het Ei van KoLumbus - Amerikan Red ale

2 Duyten

Donkere Dagen - Imperial Schwarz

2 Duyten

Brett project - Proef Eet only !!!

2 Duyten

verrassingstap ! - op = op ...laat u
verrassen

2 Duyten



Brouwerij Brouwersnös 📍 stand 49

Ne Toffen - 3,8% - Amber - Herken caramel
en noten in dit amberkleurige bier. Zacht,
fris en tof van smaak

2 Duyten

Frolijke Frans - 4,8% - Pale Ale - Fris, kruidig
met nuances van mandarijnen

2 Duyten

Willemken - 5,8% - 4 granen blond - Heerlijk
fruitig, een mengeling van abrikoos en een
vleugje banaan

2 Duyten

Yellow Moon - 6,1% - Blond met citroengras
-Bekroond als het beste kruidige bier van
Nederland tijdens de World Beer Awards
in 2017

2 Duyten

Dikke Toon - 8,2% - Imperial Stout - Donker,
romig bier met Toonen van chocolade,
koffie en caramel

2 Duyten



Rigters stand 50

Rigters Proeverij - Proefplank bestaande uit 3 Rigters bieren met uitgebreide uitleg.

PTCH BLCK - 7,6% - Een pikzwarte IPA boordevol Hop met tonen van koffie en gebrande mout.

I like big hop (and i cannot lie) - 6,6% - Met maar liefst 6 verschillende hopsoorten.

LUST - 4,5% - Heerlijk fris witbier met een vleugje tijm, vlierbloesem en citroenschil.

Better Together - 5,3% - Een echte weizen maar dan met Amerikaanse hoppen.

Orange SPLT - 4,7% - Het welbekende ijsje invloeibare vorm met echte vanille en sinaasappelschillen.

IPA Non-stop HOP - 6,6% - Tijdens de boil continu hop toe te voegen krijgen we extreem veel aroma.

Please don't feed the goat - 7,6% - Heerlijke Dubbelbock met rogge en een vleugje rook.

WNTR Bowmore Barrel aged 18 - 11% - Ons winterbier gelagerd op 18 jaar oude Bowmore whisky vaten.

2 Duyten

2 Duyten

2 Duyten

2 Duyten

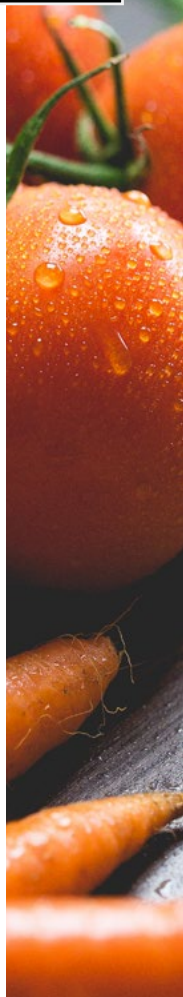
2 Duyten

2 Duyten

2 Duyten

2 Duyten

2 Duyten





Stanislaus Brewskovitch stand 51

All Black - 7,6% - Een pikzwarte stout boordevol met Nieuw Zeelandse hoppen en aroma's van koffie en chocolade.

2 Duyten

All Black Coffee Infused - De All Black met een shot cold brew coffee.

2 Duyten

SambalBij - 5,6% - Een licht zoet blond bier met een snufje honing en subtiel pepertje.

2 Duyten

TUKR - 5,0% - Donker amberkleurig, licht bitter met een toets van caramel en een aroma van rood fruit.

2 Duyten

Barry Weizen - 5,2% - Een zachte, fruitige, Duitse stijl weizen met mooie hoparoma's van Saphir en Mandarina Bavaria hoppen.

2 Duyten

Witches Hammer - 5,3% - Een kruising tussen een lager en een American amber.

2 Duyten

Cappu dei Capi - 5,3% - "Leave the gun, take the stout." Zachte milk stout met koffietonen van de Siciliaanse Corleone-boon.

2 Duyten



Grolsch 📍 stand 52w

Grolsch Session-IPA - 3,5% - Frisse Session-IPA met een mooi hoppig karakter. In dit fruitige bier proef je verfijnde tonen van citrus en passiefruit.

Grolsch Puur Weizen - 5,1% - Natuurtroebel tarwebier met een volfrisse weizensmaak gebrouwen volgens het Reinheitsgebot. Gekroond tot beste Weizen bier ter wereld.

Grimbergen Blanche - 6,0% - Karakter van abdijbier en frisheid van witbier zijn verenigd. Smaken van geel fruit en citrus, met kruiden als kruidnagel en koriander.

Grimbergen Dubbel - 6,5% - Zoet-bitter van smaak met volheid en toetsen van karamel. De moutsoorten geven de 'dieprode' bourgogne kleur.

Meantime Yakima Red - 4,1% - De toevoeging van 5 hopsoorten uit de Yakima vallei geeft een spectaculaire fruit en citrus smaak met beperkte bitterheid.

Meantime Feisty Cali Belg - 6,0% - Deze limited edition is een spannende blend van een California Pale Ale met Belgisch Blond en chili pepers.

2 Duyten

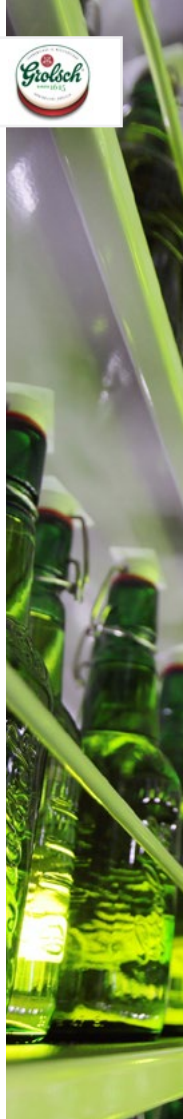
2 Duyten

2 Duyten

2 Duyten

2 Duyten

2 Duyten



ALGEMEEN

Sponsors

Onze dank gaat uit naar de volgende partners:



TRENDWERK

wordlenig



Organisatie

De Proef-Eet is een initiatief van de Vereniging Horeca Binnenstad Enschede (VHSE) en wordt georganiseerd door de Proef-Eet commissie bestaande uit:

Robin Hollander

Marijn Mengels

Joris Eleveld

Michael Jarmohamed

Premtosh Rychtarski

Santiago Carrillo Alvarez

Chantel Middelkamp

EVENEMENTEN ENSCHEDE



6 T/M 9
SEPT

GOGBOT - DIVERSE LOCATIES

De 15e editie van GOGBOT zit vol spectaculaire acts en installaties, internationale primeurs en heel veel jong talent. Hoogtepunt van deze jubileum editie is COMPRESSORHEAD. Deze vijfkoppgige robotband met 350 kg zware singbot uit Berlijn speelt met nano-precisie dagelijks twee sets op de mainstage van het festival.



23
SEPT

THEATER ON TOUR - BUITENGEBIED ENSCHEDE-OOST

Op zondag 23 september organiseert Concordia voor de derde keer Theater on Tour. Fiets door het prachtige landschap van Enschede-Oost en laat je op bijzondere plekken verrassen door diverse podiumkunsten. Ook deze keer met een familieroute!



23
SEPT

TWENTSE LANDDAG - ABRAHAM LEDEBOERPARK

Het is weer tijd voor een bruisende ontmoeting tussen stad en platteland gecombineerd met cultuur in het Ledeboerpark, de Twentse Landdag! Bezoekers kunnen tijdens deze editie genieten van landelijke, culinaire en culturele activiteiten in een prachtige, groene omgeving.



30
SEPT

UITFESTIVAL - OUDE MARKT

De start van het nieuwe culturele seizoen. Culturele instellingen, professionals en amateurs laten zien hoe leuk en interessant kunst en cultuur in de stad is en/of tonen previews van het komende seizoen.



11 T/M 14
OKT

MILITARY BOEKELO - ENSCHEDE - TEESINKBOS, BOEKELO

Ieder jaar is het prachtige Twentse landschap decor voor een aantal dagen presteren op hoog niveau. Geniet van een perfecte mix van topsport, business & pleasure en bovenal een unieke en enerverende belevenis.



@ENSCHDE



@ENSCHDE



APP 06-58813211

UITINENSCHDE.NL



PROEF KARAKTER



PROEF GROLSCH
PREMIUM PILSNER



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