



PROEF EET

SINDS 1985

programma 2016

DRIE DAGEN HEERLIJK ONTDEKKEN

Van harte welkom op de 31^e editie van Proef Eet!

Prikkel je zintuigen in de proeftuin van Enschede!

Met een enorme diversiteit aan kookkunsten van meer dan 40 deelnemers is de Proef Eet met recht het grootste culinaire evenement van Twente.

Deze diversiteit en samenstelling staan samen garant voor een bijzondere smaakervaring. Natuurlijk kun je proeven van de heerlijkste gerechten, maar ook luisteren naar de mooiste muziek en kijken naar spannend entertainment. Op de mooiste plekjes in de binnenstad van Enschede: de Oude Markt, het Ei van Ko, de Langestraat, het Van Loenshof en het Jacobusplein.

We hebben ervoor gekozen om de Proef Eet in uitstraling een nieuwe look en feel te geven. Ambachtelijk, vernieuwend en actueel, vers, puur, fris en met aandacht voor nieuwe culinaire technieken, trends en ontwikkelingen. Maar met respect voor historie, bestaande reputatie, herkenbaarheid en Twentse gastvrijheid.

Kom genieten, proeven, luisteren, kijken en ontdekken!
Wij wensen u een smaakvol weekend toe!

Bestuur van Vereniging Horeca Stad Enschede



PROEF EET 2016

Openingstijden

Vrijdag 2 sept	17.00 – 23.00 uur
Zaterdag 3 sept	13.00 – 23.00 uur
Zondag 4 sept *	13.00 – 21.00 uur

* 4 sept koopzondag van 12.00 – 17.00 uur

> profeet.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 en het Jacobusplein. In het bijzonder worden twee locaties uitgelicht.

Bierplein, Jacobusplein

Op het Jacobusplein is een heus bierplein ingericht. Hier kun je naar hartenlust bier proeven van diverse Enschedese brouwerijen. Afhankelijk van het soort bier dat je gaat proeven krijg je een stukje worst, kaas of de speciale Bier Bitterbal aangeboden. De Beiaard en de Leckernij zullen je in je keuze bijstaan. Welke combinatie vind jij het lekkerst?



Naast het proeven van gerechten wordt een uitgebreid en gevarieerd entertainment programma geboden. Op het podium bij het 'Ei van Ko' is het hele weekend live muziek. Daarnaast zorgen tal van (straat)artiesten voor vermaak.

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 de Oude Markt, Van Loenshof (Zuidmolen), Jacobusplein/Walstraat en Ei van Ko. Deze zijn uiteraard weer inwisselbaar. Let op! Er zijn aparte contant- en pinkassa's

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 inrichting van de pagodetent. Naast de Gouden Duyt worden er ook prijzen uitgereikt in de categorie beste cateraar en beste styling.

Prijsuitreiking

De Gouden Duyt wordt **zaterdag 3 september om 22.00 uur** uitgereikt in de Grote Kerk op de Oude Markt. Je bent hierbij van harte welkom.

WINNAARS 2015

Gaston Pure Food

Beste restaurant - Gouden Duyt

Ablas Catering

Beste Cateraar

Gran Caffé Novi

Beste Styling

Jury 2016

Vakjury voor de Gouden Duyt

Angélique Schmeinck. Meesterkok, presentator, schrijfster en culinair brein.

Rein de Roo. Oud horecaondernemer in Enschede en horeca vakdocent.

Jury voor de Zilveren Duyt

Patricia Penrhyn Lowe. Freelance journalist en restaurantrecensent voor TC Tubantia.

Shandrick Elodia. Industrieel ontwerper en de leukste buschauffeur van Enschede.

De jury wordt begeleid door Loed ten Cate.

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 voedselbankenschede.nl



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 profeet.nl/stemmen * en breng je stem uit voor zondag 4 september 15.00 uur. Maak daarbij kans op een diner voor twee bij een restaurant naar keuze.

* Bekijk de actievoorwaarden op profeet.nl/voorwaarden



2 SEPT 17.00 – 19.00 UUR

Vrijdagmiddag Business Borrel

Sinds 1985 is de Proef Eet gegroeid tot één van de meest succesvolle events in Twente. Aan deze rijke traditie wordt dit jaar een nieuw ingrediënt toegevoegd: de vrijdagmiddag business borrel.

De gasten worden meegenomen in een gastronomische wereld vol smaak en beats. Een perfecte opmaat voor de rest van het weekend. Dát is Proef Eet 2.0.

> **Bekijk de foto's vanaf zaterdag op de website: proefheet.nl/fotos**



vlnr. Sjoerd Boerrigter (Trendwerk) Rens Leerkes (Hesitate) Mieszko Czyzyk (GoalGorilla)

NIEUWE KOERS

Succes met Proef Eet 2.0!

Proef Eet, gefeliciteerd met jullie nieuwe frisse stijl en nieuwe koers. Een uitdagende combinatie tussen traditionele ambacht én het experimenteren met eten en belevenissen.

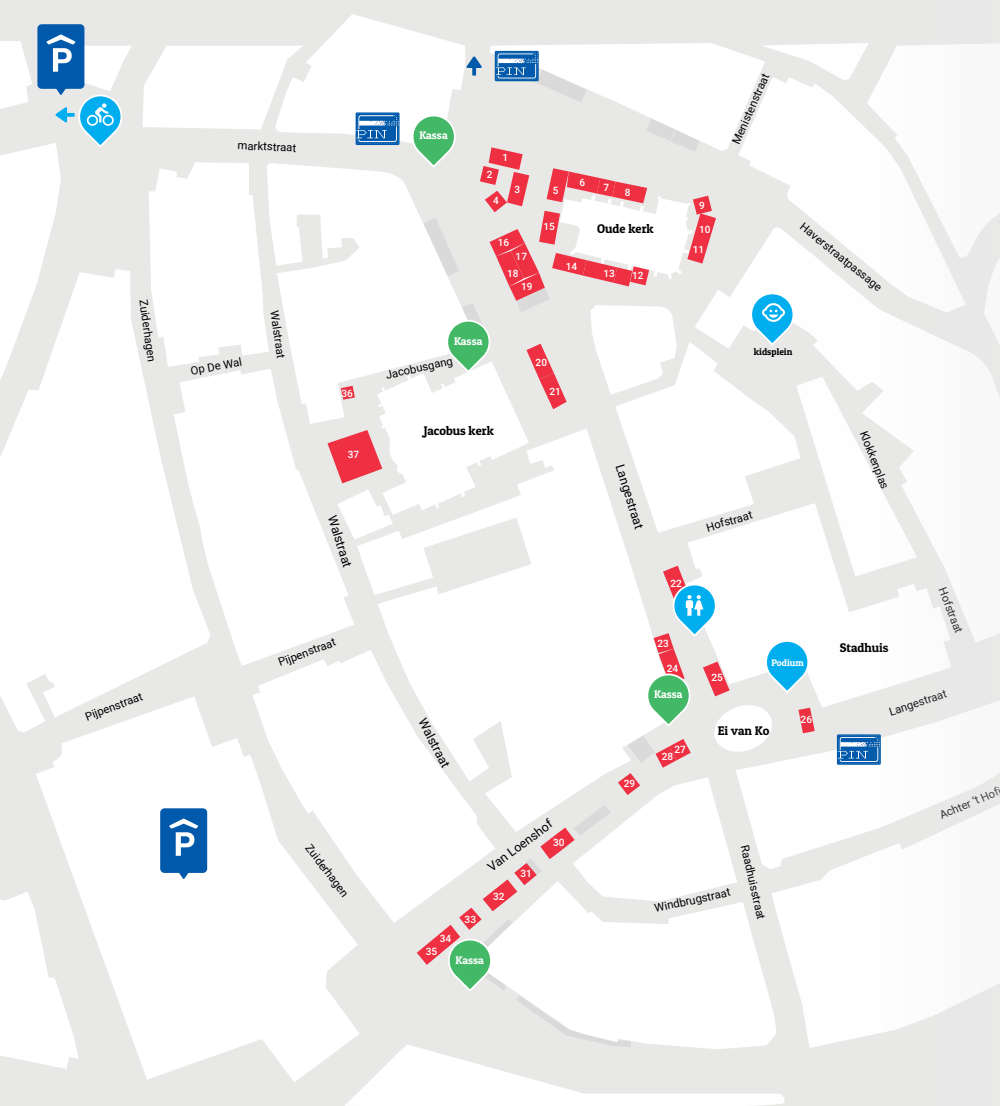
Namens de online partners wensen we iedereen een gezellige, maar vooral prikkelende Proef Eet. Op naar honderd jaar!

partners

TRENDWERK

hesitate

goalgorilla



Deelnemers 2016

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Fellini | 23 Hooge Esch |
| 2 CopaCabana Tapas Bar | 24 Bar Entertainment |
| 3 De Tropen | 25 Bratwurst-Glöckle |
| 4 IJssalon van der Poel | 26 Beleef Catering |
| 5 Beiaards Bistro | 27 Hanninkshof |
| 6 Paddy's | 28 Square Hengelo |
| 7 Sam Sam | 29 Boenders Catering |
| 8 bijRozendaal | 30 Saigon Wrap 'n Roll |
| 9 Blue Sakura | 31 Restaurant Mazza |
| 10 Eetcafe Atrium | 32 Old Coopers Hall |
| 11 De Ouwe Compagnie | 33 Mrs. Brown |
| 12 La Cubanita | 34 Bistro Dreams |
| 13 ONS eten & drinken | 35 De Basis |
| 14 Fusion Wok | 36 Voedselbank |
| 15 Big Belly's Tavern | 37 De Leckernij |
| 16 Euro Entertainment | 37 Stanislaus Brewskovitch |
| 17 Bistro De Broeierd | 37 Johnny Thursday |
| 18 Gusto! Eten & Drinken | 37 Yellow Moon |
| 19 Slijterij Berendsen | 37 Brouwerij Eansche |
| 20 Novi Grand Cafe | 37 De Beiaard |
| 21 Eetcafe CP | 37 Grolsch |
| 22 Carlina's | |





Fellini 📍 stand 1

Bruchetta pomodori **3 Duyten**

Italiaans vleeswaren en kaasplateau **3 Duyten**

Verse mosselen in witte wijn met rode pepers en knoflook **4 Duyten**

Strozzapreti (pasta) met gestoofde lamsschenkel en tomatensaus **3 Duyten**

Trifle met citrusvruchten, mascarpone en gecarameliseerde amandelen **2 Duyten**



Copacabana 📍 stand 2

Spies van ossenhaas met pepersaus **3 Duyten**

Lamskoteletjes met honing en tijm **3 Duyten**

Gefrituurde champignons in tempurabeslag **3 Duyten**

Gebakken aardappelblokjes met rozemarijn en knoflookmayonaise **3 Duyten**



De Tropen 📍 stand 3

Tres Quesos kaassoep **2 Duyten**

Tataki van tonijn met komkommer-sesamsalade **3 Duyten**

Loempia van geconfitje eend met mango-tomatenchutney **3 Duyten**

Ananas van de grill met kaneelsuiker en roomijs **2 Duyten**

Van der Poel 📍 stand 4

Scroppino Raspberry **3 Duyten**

Yoghurt coupe met yoghurtijs, verse aardbeien, yoghurt en slagroom **3 Duyten**

Salty Caramel coupe met salty caramel, hazelnoot, caramel nut explosion ijs en slagroom **4 Duyten**

IJsschelp met mascarpone room, basilicum saus en frambozenijs **2 Duyten**

Warme brownie met bosbessenijs en vanillesaus **3 Duyten**

Bieaards Bistro 📍 stand 5

Langzaam gegaard Iberico buikspek van de Big Green Egg met smokey BBQ saus, coleslaw en spek krokantjes. **3 Duyten**

Champignons Dordogne met knoflooksaus. **2 Duyten**

Geroosterde knoflooksoep van de Big Green Egg met kruidenolie. **2 Duyten**

Bieramisu van Bastogne, vanille, karamel en Mongozo Banana bier **2 Duyten**



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.



Paddy's stand 6

- Gerookte zalm op toast met bieslook-
crème fraîche en balsamicoazijn **2 Duyten**
- Carpaccio met knoflook, citroen en
Parmezaanse kaas **2 Duyten**
- Gepofte aardappel met goulash **3 Duyten**
- "Herrie in de keuken", met keuze uit
ossenhaas of kipfilet met wokgroenten **3 Duyten**
- Verse calamares **3 Duyten**
- Gamba's in knoflookolie **3 Duyten**
- Key lime pie met meringue **2 Duyten**
- Crêpes met witte chocolademousse
en toffeesaus** **3 Duyten**



Sam Sam stand 7

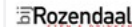
- Nacho's
groenten | cheddar | guacamole **2 Duyten**
- Mr. Maïs Guy**
maïs burger | groenten | avocadomayo **3 Duyten**
- Nice to Meat
beef burger | classic | cheddar | bacon **3 Duyten**
- Hot Chick
kip burger | mangochutney | komkommer **3 Duyten**
- Arretjescake
witte chocolade | speculaas **1 Duyt**
- Red Velvet
cake | roomkaas **1 Duyt**

Bij Rozendaal stand 8

- Huisgemaakte kalfpastrami met een uien
confit en krokante aardappel **3 Duyten**
- Tartaar van rode biet en haring met een
crème van zure bom **2 Duyten**
- Tapas bar keuze uit 14 verschillende
mediteraanse lekkernijen per 100 gr **2 Duyten**
- Ravioli gevuld met truffel en
eekhoortjiesbrood uit de grote Parmezaan
en verse rucola **2 Duyten**

Blue Sakura stand 9

- Maki mix klein 3 stuks **1 Duyt**
- Maki mix groot 3 stuks **3 Duyten**
- Geflambeerde sushimix 3 stuks** **3 Duyten**
- Gefrituurde spiesmix 2 stuks
(keuze uit ossenhaas, groente en kabeljauw) **3 Duyten**



Eetcafé Atrium 📍 stand 10

Mini Hamburger

'Onze hamburger speciaal voor de Proef Eet in het klein! 100% gekruid rundvlees, sla, tomaat, ui, Cheddarkaas, augurk en onze eigen Atrium-saus'.

3 Duyten

Spare-Ribs

'Hier zijn we beroemd om, maar oordeel gerust zelf! Gemarineerd in zoete ketjap'.

3 Duyten

Huisgemaakte friet

'Deurningse aardappel in een puntzak met mayonaise'.

1 Duyten

Panna Cotta

'Origineel een Italiaans dessert, maar nu helemaal Enschedees met onze bosvruchtensaus'.

2 Duyten

De Ouwe Compagnie 📍 stand 11

Kiprommetje

'Heerlijk malse stukjes kipfilet in zoet-pikante saus met champignons, ui en paprika'.

3 Duyten

Garnalen

'Grote gepelde garnalen in pikante knoflooksaus'.

3 Duyten

Be éh éh st lekker

'Geitenkaas uit de oven op een bedje van sla met honing mosterd dressing en walnoten'.

2 Duyten

Chocolade ijstaartje

'ijstaartje van chocolade met in cognac gemarineerde vijgen en een bodem van speculaas'.

2 Duyten

La Cubanita 📍 stand 12

Moorse varkenshaas spies

3 Duyten

Bruschetta

Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)

2 Duyten

Meloen met serranoham

2 Duyten

Garnalen gebakken in knoflook olie

3 Duyten

ONS eten & drinken 📍 stand 13

Langzaam gegaarde procureur met een ananas chutney

3 Duyten

Makreelfilet met zeewier mayonaise en gerookte rode biet

2 Duyten

Geitenkaas salade met frambozendressing en walnoot (biologische geitenkaas van de Wolverlei uit Vorden, vegetarisch)

3 Duyten

Vergeten groenten met een auberginedip (veganistisch)

2 Duyten

Witte chocolade pannacotta met Liefmans rood fruit

2 Duyten



Fusion Wok stand 14

- Mini loempia (met kip) 1 Duyten
- Vegetarische mini loempia's (6 stuks) 2 Duyten
- Ahoi Kai (licht gepepeerde kipfilet gewokt in huisgemaakte ketjapsaus geserveerd met witte rijst) 2 Duyten
- Kaeng kiew wan kai (Kipfilet in Thaise groene curry geserveerd met witte rijst) 4 Duyten
- Fish & Chips (krokante visfilet op een bedje van papaya salade geserveerd met zoete aardappel chips)** 2 Duyten
- Chinees kokospudding 4 Duyten

Big Belly's stand 15

- Zalmmousse met gerookte paling, gerookte eendenborst en Guinness-abrikozen compôte 3 Duyten
- Vegetarische quiche van bosui en peentjes met Guinness siroop 2 Duyten
- Lamskoteletten met een munt-Guinness jus 3 Duyten
- Guinness-wildzwijnstooft met zoete aardappelpuree 3 Duyten
- Chocolat-Guinness cheesecake 2 Duyten

Euro Entertainment stand 16

- Pittig gekruide balletjes geserveerd met heerlijke eigengemaakte "Della Casa"-saus en stokbrood 3 Duyten
- Gamba's uit de zeeën van Afrika met Twentsche zaligheid® en stokbrood "Dé saus uit Twente" 3 Duyten
- Een pittig gemarineerd stukje kip op een stokje met zachte pindasaus met gedroogde uitjes en kroepoek 3 Duyten

Bistro de Broeierd stand 17

- Coquilles met risotto 4 Duyten
- Geitenkaas met Twentse ham en een salade van bulgur 2 Duyten
- Oester 2 Duyten
- Doesburgse mosterdsoep 1 Duyt
- Mini broodje biologische Black Angus hamburger "oet Twente" 3 Duyten
- Frites met truffelmayonaise 1 Duyt
- Gemarineerde aardbeien met sabayon 2 Duyten
- Panna cotta 2 Duyten
- Chocolademousse 2 Duyten
- Chocoladelolly 1 Duyt



Gusto! 📍 stand 18

**Veciche van scholfilet
in citroen- en grapefruitsap gegaard, met
mango, tomaat, avocado en rode ui** 4 Duyten

Ali Pasha-soep: gevulde pikante
tomatensoep 2 Duyten

Miniburger van Black Angus-rund met
Gusto!2.0 - BBQ- saus 3 Duyten

Mini visburger van zalm en kabeljauw met
romige ravigottesaus 3 Duyten

Parfait de café 2 Duyten

Frosé ! slushy rosé met verse aardbei 3 Duyten

Novi 📍 stand 20

Pane Pera 2 Duyten
Focaccia peer, gorgonzola, honing

Lasagne Salmone 3 Duyten
Lasagne zalm, ricotta, spinazie

Bistecca Pesto 4 Duyten
**Ossenhaaspuntjes gebakken met pesto
en cherrytomaatjes, met kruidige roomkaas
en rucola**

Iced Cappuccino 2 Duyten
Manetti ijs-cappuccino

Tiramisu-Chocostic 2 Duyten
Combi chocostick-tiramisu



Slijterij Hennie Berendsen 📍 stand 19

Witte & rode wijnen van Domaine de La
Baume uit Zuid-Frankrijk 2 Duyten

Witte & rode wijnen van het Portugese
wijnhuis Terra D'Alter 2 Duyten

Tapas, kaas en vleeswaren. 2 Duyten
Mix en match 4 soorten

Eetcafé CP 📍 stand 21

Nacho's, tortillachips met Cheddar, jonge
kaas, gehakt, paprika en crème fraîche 2 Duyten

**Twentse burger, Twents rundergehakt,
Deurninger graskaas, Twentse metworst en
Enschedeese siepel chutney** 3 Duyten

Kip burger, broodje met stevig kipgehakt,
selleriemayonaise, ijsbergsla, uienringen,
tomaat, bacon en cheddar 3 Duyten

Vega burger, van kikkererwten met
ijsbergsla, home made burgersaus,
tomaat, cheddar en gegrilde courgette 3 Duyten

Cheesecake trifle, huisgemaakte
cheesecake met een crumble van
Bastogne en bosvruchtencoulis 2 Duyten

Ambachtelijke beenham op landbrood,
regionale beenham met ui en mosterdsaus 2 Duyten



 Carolina's

Carlina's stand 22

Lomo Bolivia: gegrilde varkenshaas gedrapeerd met een licht-zoete blauwe bessensaus 4 Duyten

Anticucho Perú: gegrilde ossenhaaspuntjes in een marinade van milde Peruaanse pepers 4 Duyten

Estofado Argentina: rijkelijk gekruid Argentijns rund stoofpotje 4 Duyten

Gambas al ajillo: gebakken gamba's in knoflook marinade 3 Duyten

Empanada: knapperig maïspasteitje gevuld met rundvlees en groenten. Ook vega! 2 Duyten

 Hooge Esch
BUURSE

Hooge Esch Buurse stand 23

Puntzak pannenkoek (reepjes pannenkoek in een puntzak bestrooid met poedersuiker) 3 Duyten

Huisgemaakt aardappelpannenkoekje gegratineerd met kaas, tomaat en stukjes olijf 3 Duyten

Spare Ribs kluijjes (250 gr.) met huisgemaakte knoflooksaus 4 Duyten

BarEntertainment stand 24

Merry's white Chocolat met Cafe Marakesh en vanille ijs 3 Duyten

Southern Relaxation 4 Duyten

Sex on the Beach 4 Duyten

Mojito 4 Duyten

Pina Colada 4 Duyten

Cosmopolitan 4 Duyten

Safe Sex on the Beach 2 Duyten

Bratwurst-Glöckle stand 25

Gebakken champignons met huisgemaakte sausen (kaas/knoflook/cocktail), uitjes en vers broodje 4 Duyten

Braad-/currywurst van de beuken houtskool met een vers broodje 3 Duyten

Huisgemaakte gehaktbal met champignonroomsaus / paprikaroomsaus 3 Duyten

Vlaamse Friet met zelfgemaakte mayonaise of currysaus 2 Duyten

Münsterländer Borrelplaat (typisch Munsterlandse worst, ham, kaas) met rustieke broodsoorten 5 Duyten

 BarEntertainment
verleiden & verblijden Glöckle

Beleef Catering stand 26

Flammlachs, op een frisse salade.

3 Duyten

Tomahawksteak, in z'n geheel op de grill met een mediterrane aardappelsalade

4 Duyten

Vitello op z'n kop, licht gerookte tonijn met een kalfstataar en kappertjescreme

4 Duyten

Roasted garlic soup, met een fris lente uitje

2 Duyten

Gemarineerde watermeloen met een sabayon van licor 43

3 Duyten

Diverse wijnen en champagnes vanaf

3 Duyten

Hanninkshof stand 27

Gerookte oester met 2 bereidingen van topinamboer

3 Duyten

Puntzak huisgemaakte frites met eigen Chef sauce

2 Duyten

Gravad Lax op onze manier, met Twentse mosterd

3 Duyten

Gepocheerde ossenhaas met Twentse Shiitake

5 Duyten

Banaan/ koffie/ macadamia dessert

3 Duyten

Square Hengelo stand 28

Currywurst met Kraut- & Kartoffelsalat

4 Duyten

Wereldsaté's met couscous en sausjes (o.a. gamba, gemarineerd rundvlees)

3 Duyten

Zacht gegaarde Iberico wang met knolselderij crème en zomertruffelschaafsel

4 Duyten

Oester met geitenroomkaas, honing en rasp van eendenlever

4 Duyten

Oester naturel of dressing van framboos en sjalot

3 Duyten

Gin-tonic ijs, tartaar van zoute haring, gemarineerde watermeloen en haringkaviaar

4 Duyten

Boenders Restaurant & Catering stand 29

Zacht gegaarde venkelzalm met gemarineerde komkommer en crème van wasabi

3 Duyten

Gelakt buikspek van het Livar varken op een crème van jonge erwten en een tapenade van truffel

3 Duyten

Van de OFYR: Runderbavette met een groene kruiden gremolata en een crème van lente ui

4 Duyten

Van de OFYR: Gegrilde zeebaarsfilet met een lauwwarme antiboise van tomaat

4 Duyten

Saigon

Wrap n' Roll 📍 stand 30

Vietnamese loempia's, per 2 stuks

2 Duyten

Sushi box

5 Duyten

Gyoza, Japanse pasteitjes met kip of garnalen

3 Duyten

Lemper, een rolletje gemaakt van kleefrijst gevuld met kip

2 Duyten

Bao burger, gestoomd broodjes met pork belly of grilled chicken

4 Duyten

Tempura garnalen

3 Duyten

Grote gamba garnalen in tempera

Restaurant

Mazza 📍 stand 31

Kabab wrap: gemarineerd rundergehakt aan de spies

4 Duyten

Kebbe Traboulsia, een pastei van couscous met een vulling van gehakt, uien en pijnboompitten met yoghurt salade

3 Duyten

Falafel: gefrituurde gemalen kikkererwten met sesampasta

3 Duyten

Sambousak bl'jebne: filodeeg gevuld met huisgemaakte kaas

3 Duyten

Mazza mix: 4 verschillende soorten
Mazza op stokbrood

3 Duyten

Old

Coopers Hall 📍 stand 32

Chiefs haggis: varkens rib-eye gevuld met haggis omwikkeld met Schots spek begeleid door talisker whiskycrème

5 Duyten

Calloway Veal: kalbscarpaccio met bruchetta kruiden en dressing van basilicum, knoflook en citroen

4 Duyten

King Henry's Shoestring: kip gefrituurd in Schots bierbeslag met een gembersausje

2 Duyten

Raspberry Love: witte chocolade frambozentaart met een saus van pure chocolade en Kahlua

3 Duyten

Ullapool Fishermansdish: cocktail met o.a. gerookte zalm, gerookte heilbot, garnalen, bieslook, krab en appel

4 Duyten

Mrs. Brown 📍 stand 33

Van karamel tot koffie verkeerd, van honing en truffel tot pure chocolade:

1 zoete verleiding naar keuze

1 Duyt

5 zoete verleidingen naar keuze

4 Duyten

7 zoete verleidingen naar keuze (take away)

6 Duyten

Cheesecake van witte chocolade en frambozen

2 Duyten



Bistro Dreams

Enschede 📍 stand 34

Huisgemaakte glutenvrije brownie

2 Duyten

Bag 'n shake potato frites met diverse kruiden en toppings

2 Duyten

Jamon y melon

2 Duyten

Spaanse ham met gemarineerde watermeloen en kurkuma mayonaise

DE BASIS

De Basis 📍 stand 35

Romige pomodorisoep

1 Duyt

Huisgerookte makreel met kruidige sla

2 Duyten

Sukade met zomerse stampot

4 Duyten

Risotto met zomergroenten (vegetarisch)

3 Duyten

Frambozen cheeseecake

2 Duyten



Voedselbank 📍 stand 36

Tijdens de Proef-Eet worden de kassa's bemand door vrijwilligers van de Voedselbank. Overgebleven duyten kunt u bij deze stand doneren. Kijk voor meer info op voedselbankenschedehaaksbergen.nl



Net iets spannender —
dan gewoon fris



Bierplein



Stanislaus Brewskovitch

Sambalbij - 5,6% - Een licht zoet blond bier met een snuffje biologische honing en subtiel pepertje.

Sweetie Darling - 5,0% - Een fris bittere weizen volgens Duitse stijl, maar wel met extra hop en een licht bittere afdrank.

All Black - 7,6% - Een pikzwarte stout boordevel met 4 hopsoorten en aroma's van koffie en chocola.

Sunmilk - 5,7% - Een tropical milk IPA. Lekker fris, fruitig, licht zoet en redelijk bitter. De eerste Enschedese collaboration brew van Stanislaus Brewskovitch met Johnny Thursday.



Yellow Moon stand 37

Yellow Moon Exclusive Blond - 6,1%
Een amber/blond ongefilterd bier gebrouwen met water, 2 soorten mout, 2 soorten hop, vers gesneden citroengras en gist. Een fris bier met een verrassend zacht bittere nasmaak.

Yellow Moon Premium Dark - 6,1%
Een donker ongefilterd bier gebrouwen met water, 3 soorten mout, 2 soorten hop en de verse ingrediënten rode rawit peper, zoethout en citroengras. Een fris, licht zoet bier met een pepertje dat nog enige tijd blijft tintelen op je tong.

Johnny Thursday stand 37

Beer Named Citra - 4,3% - India Pale Lager
Een donkerblond bier met een fruitig aroma van ananas en steenvruchten. Dit bier is in 2016 verkozen tot het lekkerste bier van Twenterand.

Sunmilk - 5,7% - India Pale Ale
Een Tropical Milk IPA met veel tropisch fruit en een fijne bitterheid in de afdrank.

Hey Porter - 6,1% - Smoked Porter
Een donker bier met een licht gebrande, zachte caramel smaak en een rokerig accent. Niet hetzelfde als het prijs winnende recept voor Brand maar net zo lekker.

Brouwerij Eanske stand 37

Eanske "1325" - 5,8% - Het is een bier van het type American Pale ale. Het is een fris amberkleurig bier met een lichte prettige bitterheid en zeer smaakvol.

Heilige Jacobus - 4,2% - Het is een light IPA met een zeer hoppig karakter en een matige bitterheid met een fijn en fruitig karakter.

Donkere dagen - 7,5% - Het bier is van het type Imperial Schwarz. Het is een donker bier, licht gebrand met een milde bitterheid en zelfs nog een aangenaam zoetje.

Het Ei van Kolumbus - 7,0% - Het is een American amber red bier dat stevig (continue) gehopt is tijdens het kookproces waardoor het een complexe hopsmaak heeft met alle facetten (bitterheid & aroma) uit de gebruikte hop. Daarnaast nog zeer fijne moutsmaken. Een zeer aangenaam en gewaardeerd bier.



Beiaard stand 37

Jopen & Cigar City Brewing – Wayne's World – 6,5%
American Blonde gerijpt op cederhout. Dit bier is gebrouwen met veel Amerikaanse aromahoppen die zorgen voor een fruitige, harsachtige smaak. Om het bier nog een dimensie mee te geven heeft het gerijpt op cederhout (waar sigarenkistjes van gemaakt worden).

Jopen – Thomas en Kenau – 10%
Het basisbier is de Ongelovige Thomas; de beroemde Quadrupel van Jopen. Voor deze variant is er in Kenau (een likeur) gedrenkt eikenhout toegevoegd. Dit geeft het krachtige bier een zachte en volle smaak.

Brooklyn & Thornbridge – Serpent – 9,5%
Een samenwerking tussen de legendarische Brooklyn Brewery en Thornbridge Brewery. Het is een fruitige Belgische Golden Ale die afgemaakt is met gisten van een cider. Vervolgens is het bier 2 jaar (!) gerijpt op Four Roses Bourbon vaten. Het eindresultaat is een fantastisch fruitig, funky en soepel bier.

Palm Craft Breweries – Cornet – 8,5%
Een Belgisch blond bier uit brouwerij De Hoorn waaraan snippers eikenhout zijn toegevoegd. Dit zorgt voor een subtiele vanille-toets en een uitermate zacht bier.

Er zullen gedurende de Proef Eet ook nog andere bieren geschonken worden.

Beiaards Bierbitterballen Tent

Vers gedraaide Bier Bitterballen met een vulling van pulled pork bereid met Brand Imperator en onze mosterd biersaus.

De Leckernij

De Leckernij biedt een assortiment van kazen en worsten aan die passen bij de bieren die op het Bierplein verkrijgbaar zijn.

Grolsch stand 37

Grolsch Pils – 5,0% - Genieten van Grolsch Premium Pilsner betekent genieten van stevig goudblond bier met een volle smaak.

Kornuit – 5,0% - Gebrouwen door en voor een nieuwe generatie. Door het toevoegen van een bijzonder soort hop, Cascade, heeft Kornuit een verrassend frisse smaak en een zachte afdrank.

Grolsch Weizen – 5,1% - Natuurtroebel tarwebier met een volfrisse Weizensmaak en de karakteristieke geuren van fruit en kruidnagel. Gekroond tot beste Weizen bier ter wereld.

Grolsch Herfstbok – 6,6% - Karaktervol seizoensbier met een stevige, zachtzoete smaak. Bij het proeven gaat alle aandacht uit naar het aroma van kruiden, kaneel, rozijnen en een vleugje bosbessen.

Grimbergen Blond – 6,7% - Licht fruitig en evenwichtig zoet-bitter blond bier. Door zijn uitgesproken volronde smaak wordt dit bier ten zeerste geapprecieerd.

Grimbergen Dubbel – 6,5% - Zoet-bitter bier met veel volheid en toetsen van karamel. Een uiterst rijk bier om van te genieten dankzij de dubbele gisting.



ALGEMEEN

Sponsors

Onze dank gaat uit naar de volgende partners:



Organisatie

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

Sandra Melief
Santiago Carrillo Alvarez
Heleen ten Thij
Dennis Kok
Premtosh Rychtarski

EVENEMENTEN ENSCHEDER

	8T/M11 SEPT	GOGBOT De Oude Markt transformeert tot een audiovisuele speeltuin tijdens GOGBOT. Middels live acts, workshops, lezingen, muziek en meer maak je kennis met het thema 'Post- Singularity'.
	10&11 SEPT	OPEN MONUMENTENDAG, DIVERSE LOCATIES Prachtige kerken, monumentale gebouwen en karakteristieke panden openen gratis hun deuren voor publiek. Het evenement wordt zaterdag 10 september om 10.00 uur geopend met het uitreiken van de Monumentenprijs in de burgerzaal van het Stadhuis.
	25 SEPT	CULTURELE ZONDAG UITFESTIVAL, BINNENSTAD De culturele instellingen van Enschede plus professionals en amateurs laten zien en horen hoe geweldig leuk cultureel uitgaan in onze stad is. De Oude Markt wordt omgetoverd in een festivalterrein met tentjes vol optredens, workshops en expo's.
	28-30 SEPT	TWENTE SCIENCE WEEK, OUDE MARKT Tijdens de tweede Twente Science Week, met als thema Safe and Secure, bruisst de binnenstad van Enschede van de creativiteit en inspiratie. Er is veel te doen, zien en beleven op het gebied van wetenschap en licht.
	6-9 OKT	MILITARY BOEKELO-ENSCHEDER, USSELO Eén van de grootste outdoor paardensportevenementen van Nederland, met een unieke mix van topsport, business en pleasure. Met de cross country op zaterdag als hoogtepunt.



[TWITTER.COM/ENSCHEDER](https://twitter.com/enschede)



[FACEBOOK.COM/ENSCHEDER](https://facebook.com/enschede)



[INSTAGRAM.COM/STADVANNU](https://instagram.com/stadvannu)

UITINENSCHEDER.NL



VAKMANSCHAP IS MEESTERSCHAP



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