

Voor de écht Argentijnse steak ga je naar Gauchos

De gevel van het uit 1688 daterende monumentale pand van restaurant Gauchos in Breda is onlangs voorzien van een mooie nieuwe lik verf. Franchisenemer Victor Rietveld mag trots zijn op zijn pand, midden op de Grote Markt. "Dat ben ik zeker", beaamt Victor, "maar nóg trotser ben ik op mijn team van dertig mensen dat zeven dagen in de week, 52 weken in het jaar klaarstaat voor onze gasten."

DOOR: TEKST ANDER(S)



Wie Gauchos zegt, zegt Argentinië, zegt steak. "Wij serveren alleen topkwaliteit rundvlees, rechtstreeks geïmporteerd uit Argentinië", licht Victor toe. "Ons paradepaardje is zonder twijfel de Churrasco de Cuadril; die typisch Argentijnse steak in een speciale marinade. Wie de 350 gram die deze steak weegt iets of wat teveel vindt, kan hem delen met een tafelgenoot. Aangevuld met diverse groenten en

bijgerechten kan de gast dan een menu samenstellen dat geheel op zijn of haar wens is afgestemd."

VLEES ÉN VIS

Ondanks dat Gauchos wereldberoemd is om zijn Argentijnse rundvlees, komen ook de niet-vleeseters goed aan hun trekken. Victor daarover: "Voor de visliefhebber staan er dagelijks verse zalm en écht grote

gamba's op het menu. Uiteraard serveren wij ook een vegetarische maaltijd van pasta met rucola, naar wens te combineren met de verse zalm. Voor wie niet kiezen kan of wil, is er ons Surf & Turf gerecht; een combinatie van de cuadril met zo'n verschrikkelijk mooie grote gamba." Ons loopt het water inmiddels aardig in de mond ...

AANDACHT VOOR IEDER PRODUCT

In alle elf vestigingen vind je dezelfde gerechten. "Die menukaart stellen we met elkaar op en is dus iets waar alle franchisenemers en hun chef-koks volledig achter staan", verklaart Victor de hoge kwaliteit. "Regelmatig bezoeken wij onze toeleveranciers in Argentinië. Daarnaast zorgen we ervoor dat ons personeel goed geschoold is en blijft, door bijvoorbeeld wijntrainingen te organiseren of deel te nemen aan biertapwedstrijden. Aan ieder product moet aandacht besteed worden, vinden wij, dus ook aan dat biertje of die kop koffie."

VOOR ZAKELIJK, PRIVÉ ÉN DE KLEINTJES

Dat Gauchos letterlijk wereldberoemd is, wordt in Breda wekelijks bewezen. "Doordeweeks krijgen we veel zakelijke hotelgasten. Hotels in de buurt, zoals Hotel Nassau, bellen ons dan om te reserveren voor hun gasten die graag in het centrum eten. Daar zijn wij natuurlijk erg blij mee, maar uiteraard is de Bredanaar ook heel erg welkom bij ons.

Voor de kinderen hebben we een mooi kindermenu en kinderstoeltjes. Mensen in een rolstoel hoeven zich ook geen zorgen te maken; wij zijn volledig rolstoeltoegankelijk."

KERST IN DE BESTE BINNENSTAD

Voor de 'Vrienden van Gauchos Breda' is er nu een mooie aanbieding: bij het vriendenmenu krijgt de gast een gratis bioscoopkaartje voor Kinopolis. Met de kerstdagen komt er precies voor de deur van Gauchos Breda een ijsbaan en is er een kerstmarkt. Voeg dat bij een goudverlichte Grote Kerk als teken van Beste Binnenstad 2017-2019 en de sfeer is compleet. Kortom, als het aan Victor Rietveld – die in 2018 zijn 40-jarig horec jubileum hoopt te vieren – ligt, heeft helemaal niemand een reden om níet te gaan eten bij Gauchos Breda!

BIERTAPKAMPIOEN

En ook voor het best getapte biertje moet je bij Gauchos zijn. Suzie van Amelsvoort, werkzaam bij de vestiging in Breda - won zeer knap de regionale Biertapwedstrijd in Rotterdam. Net als vorig jaar gaat ze in januari naar de finale van het NK-Biertappen, tijdens de Horecava.

Gauchos Grill Restaurant
Grote Markt 33, Breda
Tel. 076 522 4505
info@gauchosbreda.nl
www.gauchosgrill.nl
Facebook: Gauchos Breda