

HAAGS CAPRIOLE CAFÉ FINALIST 'BEST COFFEE CONCEPT 2016'

Over een week wordt duidelijk of Capriole Café zich 'Best Coffee Concept' van Nederland mag noemen. Dan wordt tijdens de Hospitality & Style Awards in Hilversum namelijk bekend of het nieuwe Haagse koffierestaurant andere genomineerde bedrijven achter zich laat.

Voor Capriole Café is het de eerste keer dat het is genomineerd voor een dergelijke prijs. En dat is niet zo verwonderlijk: het restaurant bestaat pas enkele maanden. Medio augustus openden Joyce en Pascal Ultee hun stijlvolle 'huiskamer' bij de Fokkerhaven, in het noeste, ongepolijste, bedrijvengebied 'Binckhorst'. Daar hebben broer en zus flink wat teweeg gebracht. Op het terrein achter de voormalige Anthony Fokkerschool hebben ze van een verlaten fabriekspand een goed lopende horecagelegenheid gemaakt waar gasten van vroeg tot laat welkom zijn voor ontbijt, lunch én diner.

Samen met gastheer Giancarlo Matarazzi en chef-kok Diego Buik, die in 2015 een prijs won voor de beste hamburger van Rotterdam, zorgen Pascal en Joyce voor een elegante, persoonlijke sfeer op een spannende, stedelijke locatie waar fijnproevers veel te ontdekken hebben. De liefde voor koffie die broer en zus van huis uit hebben meegekregen, komt er op allerlei manieren tot uiting. Centraal in het restaurant staat een koffiebranderij die door Matarazzi dagelijks wordt gebruikt om koffie uit alle werelddelen te branden. Daarmee zoekt Capriole Café naar culinaire combinaties waarin koffie als ingrediënt verrast. Voorbeelden daarvan zijn de espresso met roze peper, de gin-tonic-koffiecocktail en de pulled-pork-burger (vlees gemarineerd in koffie) die vanaf dag één in de smaak vallen bij gasten.

Aanstaande maandag weet Capriole Café of dat ook het geval is bij juryleden van de Hospitality & Style Awards. Dat evenement wordt jaarlijks georganiseerd door Entree Magazine, het platform voor de horecabranche, om bijzondere restaurants, hotels, cocktail- en koffiebars en nachtclubs die het afgelopen jaar zijn geopend of gerestyled in de schijnwerpers te zetten. Capriole Café is genomineerd in een van de veertien categorieën: Best Coffee Concept 2016. Net als de vier andere kanshebbers wordt Capriole beoordeeld op de mate van 'koffie-integratie', alsook de kwaliteit van producten, concept, uitstraling en kennis van de barista.

Meer informatie: www.capriolecafe.nl | www.facebook.com/capriolecafe

////////////////////// **EINDE PERSBERICHT** ////////////////////////

Noot voor de redactie, niet voor publicatie.

Voor meer kunt u contact opnemen met Pascal Ultee via pascal.ultee@capriole.nl.

Foto's zijn te downloaden via: <http://capriolecafe.nl/capriole-cafe-pers/>