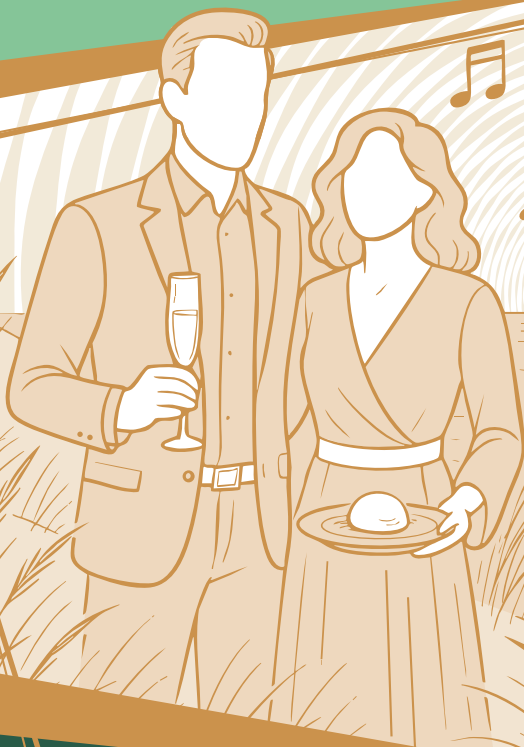


Texel Culinaire

Proeven op sien Tessels

2025



26, 27 & 28 september



De Koog - Texel



alles
voor een
**slimme
zaak**

Het beste van Texel met VHC Jongens & Chefs Gemak

Tijdens Texel Culinaire draait alles om smaak, kwaliteit en beleving. VHC Jongens levert al jaren topingrediënten aan de Texelse horeca - en met Chefs Gemak maken we het **nóg makkelijker voor chefs om snel, efficiënt én vers te werken. Van dagverse producten tot slimme keukenoplossingen: wij ondersteunen precies daar waar het telt.**

We bieden dus méér dan alleen producten. Zo ook inspirerende workshops, praktijkgerichte opleidingen en vakspecifieke cursussen. We denken actief mee met jouw onderneming en helpen je vooruit. Alles om jouw horecazaak slimmer, sterker en succesvoller te maken.

Ben jij horecaondernemer?

Ontdek dan het gemak van een betrouwbare partner en neem contact op met onze accountmanager Nick Maubach.

Bel 06 273 06 264 of mail naar n.maubach@vhcjongensbv.nl



Meer informatie over VHC Jongens? Scan de QR-code!

Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Texel: een eiland vol smaak	6
Informatie	7
Entertainmentprogramma	8
Onze huisregels	11
Deutsche Informationen	16
Plattegrond	20
Hart van De Koog	21
De wedstrijd / Jury	22
Winnaars editie 2024	23
Met dank aan	24
Proef het eiland, drink het bier	27
Deelnemers	28

Bestuur

Voorzitter:	Miko Honingh
Penningmeester:	Wil Wassenaar
Secretaris:	Stijntje van der Ploeg
Algemeen:	Jorinde Veeger Thomas Wassenaar Dylan Koorn Richard Quartel Eliza Blom Jordie Krab
Entertainment:	Beau Trap
Communicatie:	Maureen Veurman
Organisatie event:	Stichting Texel Culinaire

Colofon

Opdrachtgever:	Stichting Texel Culinaire
Vormgeving en drukwerk:	53 Graden Noord
Website:	Webjongens
Fotografie:	Rosalin Deen

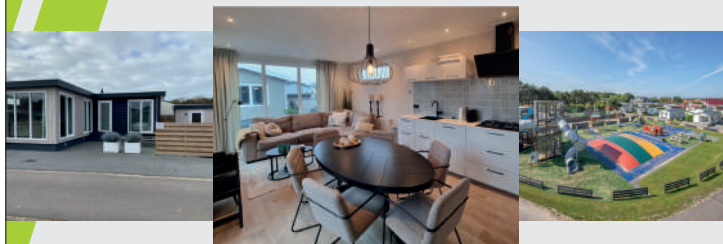


Chaletpark Bregkoog



Welkom op Chaletpark Bregkoog

Tien luxe vier- tot zespersoons chalets die met veel zorg zijn ingericht. Mooi gelegen tussen de Texelse natuur en het gezellige De Koog vind je Chaletpark Bregkoog. Of je nu wilt wandelen door het bos, over het strand of door de duinen, uitgaan of shoppen in De Koog? Chaletpark Bregkoog is de ideale uitvalsbasis!



 Bosrandweg 197, De Koog  0031 (0)222 317 430

WWW.CHALETBREGKOOG.NL

Voorwoord

Van harte welkom op Texel, in De Koog, en bij de twintigste editie van Texel Culinair! Dit jaar nemen we je mee op een bijzondere reis door de tijd. Het thema is: tijdmachine.

Tijd is overal om ons heen. Je voelt het in de wind over de duinen, hoort het in de verhalen van het eiland en proeft het in de gerechten van onze koks. Dit weekend stappen we samen in een culinaire tijdmachine. Je maakt een reis langs smaken van vroeger, gerechten van nu en ideeën voor de toekomst.

We zijn ontzettend trots op de Texelse chefs en restaurateurs die Texel Culinair opnieuw tot een feest voor de zintuigen maken. Ze laten je oude recepten herbeleven en bedenken nieuwe gerechten die je misschien nooit eerder hebt geproefd. Van stoofpotjes zoals oma ze maakte tot spannende smaakcombinaties die je meenemen naar morgen. Alles met lokale producten, vers van het eiland.

Dit boekje is je gids tijdens deze reis. Wandel door de sfeervolle Dorpsstraat in De Koog, ontmoet de chefs, kijk hoe ze koken, stel je vragen en proef het verhaal achter elk gerecht. Laat je verrassen door smaken die herinneringen oproepen of juist nieuwe herinneringen maken.

Onze grote dank gaat uit naar alle deelnemende restaurants, producenten, sponsors, partners en vrijwilligers. Zij geven tijd, energie en passie om dit weekend tot leven te brengen. Zonder hen geen tijdreis, geen culinaire magie, geen Texel Culinair.

Dus skarrel, praat, proef en geniet op sien Tessels. Ga mee terug in de tijd, proef het nu en kijk alvast uit naar wat nog komt!

Met warme en gastvrije groeten,

Miko Honingh
Voorzitter Stichting Texel Culinair



Texel: Een eiland vol smaak

Texel is een ware culinaire schat, vol verrassingen en authentieke smaken. Hier vind je eerlijk voedsel, met ambacht vervaardigd op het eiland zelf, en een onmiskenbare nadruk op kwaliteit en respect voor de natuur. Stap in de wereld van Texel en laat je verleiden door een scala aan culinaire hoogtepunten.

Proef het wereldberoemde Texelse lamsvlees, waarvan de smaak uniek is door de weelderige weides waar de schapen vrij grazen. Ontdek de verfijnde schapenkaas, liefdevol bereid volgens eeuwenoude tradities, en de prijswinnende kruidenbitters die een ware smaakexplosie bieden. Vergezel dit met onze eigen gebrouwen en be kroonde bieren, waarbij elke slok een eerbetoon is aan ambachtelijk vakmanschap.

De zee is onze inspiratiebron en dat proef je in de smaakvolle garnalen en verrukkelijke oesters die Texel rijk is. Geniet van de pure essentie van de zee, rechtstreeks op je bord.

Texel's culinaire ervaring omvat een verhaal van passie en toewijding, van boeren tot koks, van producenten tot genietters. Het is een reis door smaken die je zintuigen doen ontwaken en je laten kennismaken met de rijke eetcultuur van ons geliefde eiland.

Dus, kom en ontdek de geheimen van Texel's gastronomie, waar elke hap een ware openbaring is. Laat je betoveren door de diversiteit en authenticiteit van ons culinaire erfgoed, en ervaar hoe de liefde voor de natuur en ambachtelijke tradities samenkomt in elke culinaire creatie.

Texel verwelkomt je met open armen en een overvloed aan smaken. Proef en beleef onze culinaire trots!

Betaalbare gerechtjes

Ook dit jaar hebben de chefs weer hun uiterste best gedaan om u te verwennen met een onvergetelijke culinaire ervaring. Van Afghaanse bites tot Hollandse haring, er is voor elk wat wils om uw culinaire hart op te halen.

Elke deelnemer biedt minimaal één heerlijk gerechtje aan voor maximaal € 4,50, zodat iedereen volop kan genieten van deze verrukkelijke proeverij. Het is de perfecte gelegenheid om te proeven en te ontdekken, en uw smaakpapillen te verwennen met een scala aan smaken en creaties.

Informatie

BETALEN & GENIETEN

Ook dit jaar hanteren wij een pin betaalsysteem voor onze gerechtjes. U kunt de heerlijke culinaire creaties proeven. Betaling is mogelijk met pin of met onze speciale prepaidkaart, die u gemakkelijk met contant geld kunt aanschaffen en opwaarderen bij de kassa in de Dorpsstraat. Bovendien kunt u bij al onze deelnemers gewoon pinnen.

TEXELSE SPECIAALBIEREN

Verwen uzelf met de beste Texelse speciaalbieren, die dit jaar rechtstreeks van de tap worden geschonken:

- Skuumkoppe (6,0%)
- Skuumkoppe 0.0 (0,0%)
- Texels Geheim #15 (5,0%)
- Springtij (7,5%)
- Jutters Bock (7,0%)
- Texels Geheim #17 (9,0%)

Alle bieren zijn verkrijgbaar voor € 4,00 per glas. De borg per Culinaire glas bedraagt € 4,95.

GESELECTEERDE WIJNEN

Onze huiswijnen (wit, rood en rosé) zijn met zorg geselecteerd in samenwerking met VHC Jongens. Daarnaast bieden deelnemende restaurants hun eigen wijnen aan. Alle huiswijnen kosten € 4,95 per glas. Ook hebben wij een heerlijke Cava geselecteerd voor € 6,95. De borg per wijnglas bedraagt € 4,95. Proef de kwaliteit van:

- Alsina Sarda Cava
- Momenti Pinot Grigio
- Momenti Pinot Grigio Blush
- Momenti Malbec

Meer info vindt u op pagina 35.

TEXEL CULINAIR GLAZEN

Geniet van uw drankjes in het bekende wijnglas van Texel Culinaire. Zoals u van ons gewend bent, kunt u het glas aanschaffen bij onze deelnemers. Het glas kunt u het hele weekend gebruiken, dus bewaar het goed en neem het de volgende dag gewoon weer mee. Bij elke deelnemer kunt u uw glas omruilen voor een schoon exemplaar. Er zit € 4,95 borg op het glas, welke u aan het einde van uw bezoek weer kunt inleveren bij de deelnemers, u ontvangt de borg dan weer terug. U mag uw glas natuurlijk ook als aandenken mee naar huis nemen.

ALLERGIEËN?

Heeft u een allergie? Geef dit duidelijk aan voordat u uw gerechtjes bestelt, zodat onze chefs hier rekening mee kunnen houden.

EHBO & ALCOHOLGEBRUIK

Voor uw veiligheid is er een EHBO-post ingericht in De Schuilhut achter de kerk. Wij willen u er ook aan herinneren dat er geen alcohol wordt geschonken aan personen onder de 18 jaar. Bij twijfel zal de standhouder om een identiteitsbewijs vragen.

Entertainmentprogramma

Op vrijdag en zaterdag staan de restaurants voor u klaar van 15.00 tot 23.00 uur. Op zondag is Texel Culinaire van 12.00 tot 18.00 uur. Onze muzikanten spelen op wisselende tijden die dagen. Zondagavond vanaf 20.00 uur is er een Texel Culinaire afterparty in Café De Kuip.

Dit is wie u kunt verwachten:

Jazzband Eline

Loop tijdens deze Texel Culinaire lekker langs om te genieten van Jazzband Eline. Zij nemen je mee door de wereld van swingende jazz, soepele struts en warme bossa nova.

BANDLEDEN

Eline Smit-Jongejan *Zang*

Henk Vroom *Contrabas*

Michiel Dijkman *Gitaar*



Judith

Judith straalt achter haar vleugel. Met energie en passie brengt ze muziek voor iedereen.



Parkjamband

Deze vier muzikanten hebben elkaar leren kennen tijdens het open podium in Den Burg. Voor hun is niks te gek, van bekende klassiekers tot onbekende hits waar je nog nooit van hebt gehoord. Eventuele verzoekjes of gast artiesten zijn altijd welkom bij deze groep, als hun het kunnen spelen dan doen ze dat graag voor je!

BANDLEDEN

Michiel Dijkman

Gitaar, Banjo en Zang

Pieter Duinker *Mandoline, Dobro, Gitaar en Zang*

Simone Kip *Viool en Zang*

Henk Vroom

Contrabas en Zang

DJ's

VRIJDAG

- Vloedgolf

ZATERDAG

- Keijning
- Beumi
- HANNES EELMAN
- Dj Redda

ZONDAG

- Dj Culé
- Dj One Vision



JUMBO TEXEL

**Wij wensen u
culinaire dagen toe!**



**Jumbo Texel verkoopt een breed
assortiment aan Texelse producten.**

Naast je dagelijkse (vakantie)boodschappen kun je er terecht voor allerlei Texelse dranken, koek, kazen, lokaal geteelde groentes en nog veel meer!

Check de openingstijden op [jumbotexel.com](https://www.jumbotexel.com)

De Koog 0222-317 732 | Den Burg 0222-312 475
dko@jumbo.com | Volg ons!  

Onze huisregels

Voor een gezellig, veilig en
vriendelijk Texel Culinair!

VEILIGHEID EN VERANTWOORDELIJKHEID

Het betreden van het evenemententerrein en de deelname aan activiteiten zijn geheel voor eigen risico. Texel Culinair kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enig letsel en/of materiële of immateriële schade. Houd uw persoonlijke eigendommen goed in de gaten, aangezien de organisatie niet verantwoordelijk is voor verloren of zoekgeraakte spullen. Wij vragen u vriendelijk om aanwijzingen en instructies van (beveiligings-)personeel direct op te volgen.

PROMOTIONELE ACTIVITEITEN

Het is zonder toestemming van de organisatie niet toegestaan om op en/of rondom het evenemententerrein handelswaren te verkopen, flyers te verspreiden, posters en/of banners op te hangen, of andere vormen van promotionele activiteiten te verrichten. De gemaakte video-, foto-, en geluidsopnamen waarin bezoekers mogelijk voorkomen, kunnen mogelijk worden gebruikt voor promotionele doeleinden door de organisatie.

TOEGANG EN VEILIGHEID

Toegang tot het evenement is vrij, maar zorg ervoor dat u een geldig legitimatiebewijs bij u heeft. Het is ten strengste verboden om gevaarlijke materialen, zoals wapens, stokken, messen of andere voorwerpen waarmee schade kan worden toegebracht, bij u te dragen.

CONSUMPTIES EN ALCOHOLBELEID

Personen onder de 18 jaar mogen geen alcoholhoudende dranken kopen of ontvangen. Het personeel en de deelnemers zien toe op de naleving van deze regel. Eigen drank- en/of etenswaren meenemen naar het evenemententerrein is niet toegestaan.

ROKEN EN DRUGS

Het is niet toegestaan om in de tent(en) te roken. Roken is alleen toegestaan buiten op het terrein. Wij hanteren een 'zero tolerance' drugsbeleid. Bij constatering van drugsgebruik wordt de betreffende bezoeker direct verwijderd en aan de politie overgedragen. De Nederlandse wetgeving ten aanzien van drugsgebruik en -handel is van toepassing op en rondom het evenemententerrein, waarbij het ten strengste verboden is om drugs te gebruiken, te bezitten of te verhandelen.

We willen een veilige en plezierige omgeving creëren voor al onze bezoekers. Laten we samen zorgdragen voor een geslaagd Texel Culinair!

anno



1982

Victoria Horeca
Service Matters!

**DE TIJDEN VERANDEREN,
ONZE SERVICE BLIJFT**

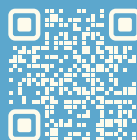
40+ jaar Victoria Horeca op Texel



Ontdek Texel culinair



Kijk voor alle culinaire tips
op www.texel.net/horeca of
scan de QR-code



 **texel**
hier vind je meer

Meer inspiratie

 www.texel.net  info@texel.net  [vvvtexel](https://www.instagram.com/vvvtexel)

Download de @texel app

- Gratis app
- Ruim 70 vouchers
- Écht Texelse ervaringen en producten

Nu in de app: 20% korting op drankjes tijdens Texel Culinair!



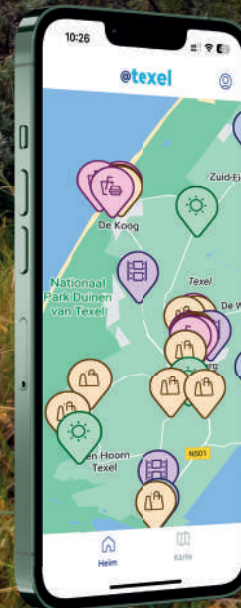
texel.net/app



Download die @texel-App

- Kostenlose App
- Über 70 Gutscheine
- Echte Texel-Erlebnisse und Produkte

Jetzt in der App: 20% Rabatt auf Getränke während Texel Culinair!



 **texel**
hier vind je meer

Vorwort 🇩🇪

Herzlich willkommen auf Texel, in De Koog und zur zwanzigsten Ausgabe von „Texel Culinair“! In diesem Jahr nehmen wir Sie mit auf eine ganz besondere Reise durch die Zeit. Das diesjährige Thema lautet: Zeitmaschine.

Zeit ist überall um uns herum. Sie spüren sie im Wind, der über die Dünen weht, hören sie in den Geschichten der Insel und schmecken sie in den Gerichten unserer Köche. An diesem Wochenende steigen wir gemeinsam in eine kulinarische Zeitmaschine. Sie machen eine Reise durch die Geschmäcker von einst, die Gerichte von heute und die Ideen von morgen.

Wir sind unglaublich stolz auf die Texeler Köche und Gastronomen, die Texel Culinair erneut zu einem Fest für alle Sinne machen. Sie lassen alte Rezepte neu aufleben und kreieren Gerichte, die Sie vielleicht noch nie zuvor probiert haben. Von traditionellen Schmorgerichten wie bei Oma bis hin zu spannenden Geschmackskombinationen, die in die Zukunft blicken – alles mit lokalen Produkten, frisch von der Insel.

Dieses Heft ist Ihr Begleiter auf dieser Reise.

Schlendern Sie durch die stimmungsvolle Dorpsstraat in De Koog, begegnen Sie den Köchen, schauen Sie ihnen beim Zubereiten der Speisen zu, stellen Sie Ihre Fragen und entdecken Sie die Geschichten hinter jedem Gericht. Lassen Sie sich überraschen von Geschmäckern, die Erinnerungen wecken – oder ganz neue schaffen.

Unser großer Dank gilt allen teilnehmenden Restaurants, Produzenten, Sponsoren, Partnern und freiwilligen Helfern. Sie geben Zeit, Energie und Leidenschaft, um dieses Wochenende Wirklichkeit werden zu lassen. Ohne sie gäbe es keine Zeitreise, keine kulinarische Magie und kein Texel Culinair.

Also: Schlendern, reden, probieren und genießen Sie „op sien Tessels“. Reisen Sie in die Vergangenheit, schmecken Sie das Jetzt und freuen Sie sich schon auf das, was noch kommt!

Mit herzlichen und gastfreundlichen Grüßen,

Miko Honingh
Vorsitzender der Texel Culinair Stiftung



Unterhaltungsprogramm 🇩🇪

Am Freitag und Samstag sind die Restaurants von 15:00 h bis 23:00 h geöffnet. Am Sonntag findet Texel Culinair von 12:00 h bis 18:00 h statt. Unsere Musiker spielen an diesen Tagen zu unterschiedlichen Zeiten.

Am Sonntagabend findet ab 20 Uhr eine Texel Culinair Afterparty statt bei Cafe De Kuip.

JAZZBAND ELINE

Komm während des Texel Culinair gerne vorbei und genieße die Jazzband Eline. Die Band nimmt dich mit in die Welt von swingendem Jazz, geschmeidigem Strut und warmer Bossa Nova.

BANDMITGLIEDER: Eline Smit-Jongejan: Gesang / Henk Vroom: Kontrabass / Michiel Dijkman: Gitarre

PARKJAMBAND

Diese vier Musiker haben sich bei der offenen Bühne in Den Burg kennengelernt. Für sie ist nichts zu verrückt – von bekannten Klassikern bis hin zu unbekannten Hits, von denen du vielleicht noch nie gehört hast. Wunschstücke oder Gastkünstler sind bei dieser Gruppe immer willkommen; wenn sie es spielen können, machen sie das gerne für dich!

BANDMITGLIEDER: Michiel Dijkman: Gitarre, Banjo und Gesang / Pieter Duinker: Mandoline, Dobro, Gitarre und Gesang / Simone Kip: Violine und Gesang / Henk Vroom: Kontrabass und Gesang

JUDITH

Judith strahlt hinter ihrem Flügel. Mit Energie und Leidenschaft spielt sie Musik für alle.

DJ'S

FREITAG

- Vloedgolf

SAMSTAG

- Keijning
- Beumi
- HANNES EELMAN
- Dj Redda

SONNTAG

- Dj Culé
- Dj One Vision



Informationen

BEZAHLEN UND GENIESSEN

Auch in diesem Jahr verwenden wir für unsere Gerichte ein Debitkarten-Zahlungssystem. Sie können die köstlichen kulinarischen Kreationen probieren. Die Zahlung ist mit einer Bankkarte oder mit unserer speziellen Prepaid-Karte möglich, die Sie ganz einfach an der Kasse in der Dorpsstraat kaufen und mit Bargeld aufladen können. Darüber hinaus können Sie bei allen unseren Teilnehmern auch mit Ihrer Bankkarte bezahlen.

TEXELSE SPECIAALBIEREN

Gönnen Sie sich die besten Texeler Bierspezialitäten:

- Skuumkoppe (6,0%)
- Skuumkoppe 0.0 (0,0%)
- Texels Geheim #15 (5,0%)
- Springtij (7,5%)
- Jutters Bock (7,0%)
- Texels Geheim #17 (9,0%)

Alle Biere sind für € 4,00 pro Glas erhältlich. Das Pfand pro Culinaire Glas beträgt € 4,95.

AUSGEWÄHLTE WEINE

Unsere Hausweine (Weiß-, Rot- und Roséweine) wurden sorgfältig in Zusammenarbeit mit dem Familienbetrieb „VHC Jongens“ (Verenigde Hollandsche Compagnie) ausgewählt. Darüber hinaus bieten die teilnehmenden Restaurants eigene Weine an. Alle Hausweine kosten € 4,95 pro Glas. Außerdem haben wir einen köstlichen Cava für € 6,95 ausgewählt. Das Pfand pro Weinglas beträgt € 4,95. Probieren Sie die Qualität von:

- Alsina Sarda Cava
- Momenti Pinot Grigio
- Momenti Pinot Grigio Blush
- Momenti Malbec

„TEXEL CULINAIR“-GLÄSER

Genießen Sie Ihre Getränke im bekannten „Texel Culinaire“-Weinglas. Wie Sie es von uns gewohnt sind, können Sie das Glas bei unseren Teilnehmern erwerben. Das Glas können Sie das ganze Wochenende benutzen, also bewahren Sie es gut auf und nehmen dieses am nächsten Tag wieder mit. Alternativ können Sie Ihr Glas auch bei jedem Teilnehmer gegen ein sauberes Glas eintauschen. Auf das Glas wird ein Pfand von € 4,95 erhoben. Am Ende Ihres Veranstaltungsbesuches können Sie das Glas bei einem der Teilnehmer zurückgeben und erhalten dann das Pfandgeld zurück. Natürlich können Sie Ihr Glas auch als Souvenir mit nach Hause nehmen!

ALLERGIEN?

Haben Sie eine Allergie? Bitte geben Sie dies vor der Bestellung Ihrer Gerichte deutlich an, damit unsere Köche dieses berücksichtigen können.

ERSTE HILFE UND ALKOHOLKONSUM

Zu Ihrer Sicherheit wurde in De Schuilhut hinter der Kirche eine Erste-Hilfe-Stelle eingerichtet. Wir möchten Sie auch daran erinnern, dass an Personen unter 18 Jahren kein Alkohol ausgeschenkt wird. Im Zweifelsfall wird der Aussteller einen Identitätsnachweis verlangen.

Unsere Hausregeln

Für eine gemütliche, sichere und freundliche Texel-Culinaire-Veranstaltung!

SICHERHEIT UND VERANTWORTUNG

Das Betreten des Veranstaltungsgeländes und die Teilnahme an Aktivitäten erfolgen ausschließlich auf eigene Gefahr. Texel Culinaire kann nicht für Verletzungen und/oder materielle oder immaterielle Schäden haftbar gemacht werden. Behalten Sie Ihre persönlichen Gegenstände im Auge, da die Organisation nicht für verlorene oder verlegte Gegenstände haftet. Wir bitten Sie, den Anweisungen und Instruktionen des (Sicherheits-)Personals unverzüglich Folge zu leisten.

WERBLICHE AKTIVITÄTEN

Der Verkauf von Handelswaren, das Verteilen von Broschüren, das Aufhängen von Plakaten und/oder Bannern oder die Durchführung sonstiger Werbemaßnahmen auf und/oder rund um das Veranstaltungsgelände ist ohne Genehmigung der Organisation nicht gestattet. Die erstellten Video-, Foto- und Tonaufnahmen, in denen Besucher auftreten können, dürfen von der Organisation für Werbezwecke verwendet werden.

ZUGANG UND SICHERHEIT

Der Eintritt zur Veranstaltung ist kostenlos, stellen Sie jedoch sicher, dass Sie einen gültigen Ausweis dabei haben. Das Mitführen gefährlicher Materialien wie Waffen, Stöcke, Messer oder anderer Gegenstände, die Schäden verursachen können, ist strengstens verboten.

KONSUM- UND ALKOHOL-REGELN

Personen unter 18 Jahren dürfen keine alkoholischen Getränke kaufen oder erhalten. Mitarbeiter und Teilnehmer werden auf die Einhaltung dieser Regel achten. Das Mitbringen eigener Getränke und/oder Speisen auf das Veranstaltungsgelände ist nicht gestattet.

RAUCHEN UND DROGEN

Das Rauchen im Zelt bzw. in den Zelten ist nicht gestattet. Das Rauchen ist nur im Freien auf dem Gelände gestattet. Es gilt eine Null-Toleranz-Drogenpolitik. Wird Drogenkonsum festgestellt, wird der betreffende Besucher sofort abgeführt und der Polizei übergeben. Auf und um das Veranstaltungsgelände herum gelten die niederländischen Gesetze zum Drogenkonsum und -handel, wonach der Konsum, der Besitz und der Handel mit Drogen strengstens verboten sind.

Wir möchten für alle unsere Besucher eine sichere und angenehme Atmosphäre schaffen. Sorgen wir gemeinsam für eine erfolgreiche Texel-Culinaire-Veranstaltung!



Legenda

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1 Oudeland Texel | 12 Brasserie Karakter |
| 2 De Saté Fiets | 13 Café Restaurant Sjans |
| 3 Kaasboerderij Wezenspyk | 14 Grandcafé Het Plein |
| 4 Koffie Truck - Bergman Company | 15 Restaurant Yamas |
| 5 Wit-Lof Foodbar | 16 Taj Mahal |
| 6 Brouwerij Stokerij TX | 17 Loungebar Demi's |
| 7 Branding & Citrus | 18 Pollo |
| 8 Organisatiebar | 19 Texel Bites |
| 9 De Texelse Bierbrouwerij | |
| 10 Liefde voor Wijn | |
| 11 't Hoekie | |
-
- | | |
|--|---------------------------|
| | = Ontvangstruimte en EHBO |
| | = Kassa |
| | = Podium |
| | = Texel Plastic Vrij |
- meer info op pagina 48*

Hart van De Koog



De Koger kerk en het daarnaast gelegen huisje Mosk vormen het hart van De Koog. Beide zijn rijksmonumenten. Tijdens Texel Culinair is de kerk opengesteld. U kunt de kerk bezichtigen, een passend hapje ontvangen en even de rust zoeken. Op zondag organiseren we een dienst die aansluit op het thema.

VRIJDAG

Kerk open voor bezichtiging van 14.00 – 19.00 uur

ZATERDAG

Kerk open voor bezichtiging van 14.00 – 19.00 uur

ZONDAG

Themakerkdienst. Aanvang 10.00 uur met ds. Geertje de Vries.
Kerk open voor bezichtiging: 13.00 – 17.00 uur.

De wedstrijd 🇳🇱

De gerechtjes van de deelnemers worden beoordeeld door een deskundige jury op diverse criteria, waaronder ingrediënten, smaak, kleur en presentatie. De jury let ook op gastvrijheid, hygiëne, inrichting van de stand, het gebruik van Texelse producten en vakbekwaamheid.

De jury

VICTOR ABELN - Victor Abeln is misschien wel de bekendste barman van Nederland. Hij heeft een eigen cocktailboek uitgebracht, werd tweede bij Masterchef VIPS en is een echte horecaman. Je vindt hem in sterrenzaken en stamcafés, en zowel voor als achter de bar.



SUSAN ARETZ - Susan Aretz is hoofdredacteur van BCBG magazine, een culinair gastronomisch magazine. Daarnaast is zij auteur van zes kookboeken en is boek #7 in de maak. Susan is tevens co-host van de culinaire podcast Smaakmakers en heeft haar eigen platform SusanAretz.nl



RICK JANSMA - Een ervaren gastronomisch leider. Na 18 jaar bij sterrenrestaurant Basiliek in Harderwijk gekookt te hebben, maakte hij in 2022 de stap naar een nieuw avontuur bij 'Argentinië op de Veluwe'. Met zijn gedurfde visie en culinaire expertise leidt hij het keukenteam in het verkennen van een verrijnde interpretatie van de Argentijnse keuken, terwijl hij de erfenis van "Mijndert's trots" voortzet.



BURGERMEESTER MARK POL - Ik ben nu ruim anderhalf jaar burgemeester op Texel en dit is de tweede keer dat ik in de jury van Texel Culinaire zit. Dat is voor mij een feest, want koken en goed eten en drinken zijn mijn grote passies. Ik ben steeds weer verrast over wat Texel op culinair gebied te bieden heeft. De lokale producten, gecombineerd met de creativiteit én de gastvrijheid van ons eiland - ik kijk er ontzettend naar uit om als jurylid van al dat moois te gaan genieten.



SAFI RODENBURG - MEET SAFI Na de Hotelschool en een mode-opleiding werkte Safi bij verschillende horecazaken. Samen met Helder Da Silva Martins richtte ze een bedrijf op dat diners organiseerde bij mensen thuis en op events van o.a. Chanel en Vogue. Twee jaar geleden begon ze aan haar droom: Lillie Wine Rebel in Amsterdam-Zuid. Haar visie? Een restaurant voor de buurt. Een plek van verbinding, waar eten en wijn mensen samenbrengen.



Der Wettbewerb 🇩🇪

Die Gerichte der Teilnehmer werden von einer Fachjury nach verschiedenen Kriterien bewertet, darunter Zutaten, Geschmack, Farbe und Präsentation. Die Jury achtet auch auf Gastfreundschaft, Hygiene, Standgestaltung, Verwendung von texanischen Produkten und Fachkompetenz.

Winnaars Editie 2024

Wij feliciteren de winnaars van Texel Culinaire 2024 van harte met hun culinaire overwinning!

Overall winnaar

OUDELAND TEXEL

Beste gerecht

OUDELAND TEXEL

Themagerecht

WIT-LOF FOODBAR



Met dank aan

PARTNERS VAN CULINAIR

VHC Jongens B.V.
Texelse Bierbrouwerij
VVV Texel
TESO
't Hekeltje
TXL Verhuur
Victoria Horeca

BESTE VRIENDEN

53 graden noord
Aanhang cars
Bidfood
Café De Kuip
Chaletpark Bregkoog
De Dikke Zeehond
De Wit Dranken
Fietsverhuur De Koog
Fleev
Grand Hotel Opduin
Hanos
Hotel Boschrand
Hotel de Branding
Hotel Den Burg
Jumbo De Koog Texel
Landhuizentexel.nl
Mantje Texel
NBC Eelman & Partners
Ondernemersvereniging De Koog
Op Oost - Boutique Hotel
Restaurant Bij Kogerstaete
Restaurant Kooger
Strandplevier Suites
Texel Vastgoed
Texelse Visspecialist/Oude Vismarkt
Texelvakanties.nl
Van Egmond Schildersbedrijf
Vogelhuis
Webjongens
Zandbank Texel outdoor&events

GOEDE VRIENDEN

AB Texel
BeeLoud
Bookzo
Bos en Duin Appartementen
Camping Coogherveld
De Krim
Depot 33
Hooijschuur Groen
Hotel Beatrix
Hotel Het Uilenbos
Hotel Tatenhove
Hotel Zeerust
Internet Diensten Texel
Kobeko
Kortekaas en Kooijman
Landgoed Springtij
Bungalowverhuur
MB Adviesgroep BV
Omnyacc Texel
Proeflokaal Onder de pomp
Rekenmaatje
Texelduinen
Tuin Bouwbedrijf
Vakantiepark De Bremakker
Van der Valk Texel
Villaverhuur Texel
Zilt & Zo Lifestyle
Zilte Zaken

VRIENDEN

Alpha Advocaten
Appartementen Beatrix
Appartementen Bosch en Zee
Autoservice Nollekoog
Beach Park Texel
Beauty Outline
Bosma Woningstofering
Café De Jutter
Duin Hotel Texel
Familiewinkel M!NT
Galerie Posthuys
Hotel Tesselhof
Just Texel Suites & apartments
Kitesurfschool Texel
LEUK op Texel
Mieters
Notariskantoor Texel
Primera Mets
Slagerij Moormann & De Boer





TEXELS
SPECIAALBIER

**ERVAAR ONS
RIJKE ASSORTIMENT**

NIX18



TEXELSBIER

WWW.TEXTELS.NL

Proef het eiland, drink het bier

Onder de Waddenlucht, midden tussen de uitgestrekte groene weiden aan de rand van natuurgebied 'De Hoge Berg' staat de voormalige zuivelfabriek van Oudeschild. Waar vroeger kaas werd gemaakt, glanzende nu de koperen brouwketels. Het hart van een brouwerij waar bijzonder Texels bier zijn oorsprong vindt.

Onze bieren

De Texelse bierbrouwerij brouwt op Texel 13 unieke speciaalbieren. Texels speciaalbier wordt gebrouwen van uitsluitend natuurlijke grondstoffen, waaronder Texelse gerst. Dat maakt de speciaalbieren tot een puur product van Texel. Bieren met een bijzonder verhaal en een uitgesproken smaak.

Op Texel Culinaire laten we u graag genieten van ons Texels bier. Ook dit jaar zijn wij weer trotse hoofdsponsor van dit mooie evenement in de dorpsstraat van de Koog. Wij staan met onze medewerkers voor u klaar in de Texels bar op nummer 9 en vertellen u graag meer over ons bier. U bent van harte welkom!

De onderstaande speciaalbieren zijn tijdens Texel Culinaire te proeven. Ook zijn nummer 15 en 17 van onze nieuwe unieke Texels geheim te proeven!

SKUUMKOPPE - Karaktervol donker tarwebier. Tarwebier met een volle smaak. Hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdronk. (6,0%)

SKUUMKOPPE 0,0 - Karaktervol alcoholvrij tarwebier. Vol, donker tarwebier. Hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdronk. (0,0%)

SPRINGTIJ - Stevig blond bier. Blond bier met een zachte volle smaak. Verrassend bloemig aroma en kruidig karakter. (7,5%)

JUTTERS BOCK - Hartstochtelijk herfstbockbier. Texels Jutters Bock heeft een dieprode kleur en een typische karamelsmaak. De speciale hopsoorten geven een aangenaam 'bittertje' in de afdronk. (7,0%)

TEXELS GEHEIM - Deze editie van Texel Culinaire neemt Texels 2 van zijn geheim bieren mee. Proef ze dit weekend!

Onze andere speciaalbieren uit ons kleurrijke assortiment kun je ontdekken bij onze brouwerij. Je bent natuurlijk ook van harte welkom om langs te komen in Oudeschild aan de Schilderweg! Kom langs voor een Texels beleving, bezoek onze winkel of kom genieten op ons terras. Boek een beleving op www.texels.nl/texels-beleving



1 Oudeland Texel

Oertijd 4,50
krokant gefrituurde knots van Texels rund en varken geserveerd met aioli van bessen en zaden

VOC 6,50
Originele 'Captain's Dinner' van lokale kapucijners met huisgemaakte piccalilly en Texelse mosterd **met speklap van lokaal varken +2,50**

Grootmoederstijd 6,50
Gegrilde oer-Hollandse Jan-in-de-zak met gesmolten kaas van Wezenspyk en compote van cranberry's van de Bonte Belevens

Het nu 6,50
Een lactose&glutenvrij, vegetarisch en duurzaam gerecht, helemaal van deze tijd!

Niemand weet wat de toekomst brengt 6,50
Een zoete astronautenpil met onbekende vulling



2 De Saté Fiets

Vega rendang bitterbal 6,50
vegetarische bitterballen met rendang vulling en een frisse zure saus

Haring en sambal 4,50
Gezouten haring met huisgemaakte sambal

Kipsaté 9,00
Duurzame kippendij saté met pindasaus, atjar en gebakken uitjes

Indische sushi 6,00
Lemper Rijsballetjes gevuld met een oppor vulling

Is er nog saté?

DE SATÉ FIETS

PROEF DE VOLGENDE GENERATIE

VOLG ONS OP INSTAGRAM!

DE SATÉ FIETS



3 Kaasboerderij Wezenspyk

Onze kazen maken al standaard een reis door de tijd en hebben hun eigen karakteristieken. Deze eigenschappen brengen wij terug in onze happies en kun je het beste eten van jong naar oud.

Happie jong 4,50
Een frisse rol met onder andere onze jonge geitenkaas van 6 weken oud **vega** 4,00

Happie belegen 4,50
Een eetbare lepel met onze extra belegen schapenkaas. **vega** 4,00
Minimaal 7 maanden oud gerijpt in onze kaasopslag op de boerderij

Happie oud 4,50
Een prikker zoals ze dat vroeger serveerden. Opgebouwd rond onze Boerenkaas van ten minste 12 maanden oud! **vega** 4,00

Happie alle leeftijden 11,00
Al onze happies op een bordje. Zo hoef je niet te kiezen! **vega** 10,00



4 Koffie Truck - Bergman Company

Bakje van Toen koffie 3,50
Nostalgisch, vertrouwd, alsof je terug gaat naar vroeger

Tijdsprong espresso 3,50
Klein, krachtig, één shot door de tijd

Dubbele Tijdsprong dubbele espresso 5,00
Intens en turbo, alsof je twee tijdzones tegelijk verzet

Tijdschuim cappuccino 4,00
Romig en zacht, met een wolkje schuim alsof je door de tijd zweeft

Melkweg Macchiato latte macchiato 4,50
Luchtig, dromerig, een reis door de melkweg in lagen

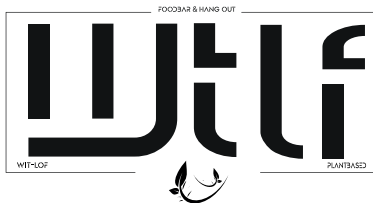
Ruimtetijd White flat white 5,50
Strak, romig en precies in balans - voor de fijnproever

Eeuwige Thee thee 3,50
Verfrissend en puur, alsof de tijd even stil blijft staan

Bevroren Tijd ijskoffie 6,50
Verfrissend, koel, alsof de klok even stilstaat

Middernachtelijke Tijdreis espresso martini 8,50
Een chique cocktail, half koffie, half avontuur





5 Wit-Lof Foodbar

Drie bereidingen van Witlof

Uit het Verleden | Heden | Toekomst

9,50

Drie bereidingen van en met kikkererwt

Uit het Verleden | Heden | Toekomst

8,00

Gerecht van de toekomst

met zeewier

4,50



6 Brouwerij Stokerij Texel

TX Gin & Tonic

Inmiddels een Culinair klassieker. TX gin met vlierbloesem tonic, grapefruit en komkommer. Geserveerd met een vleugje cranberry en een Texels bloemetje

8,00

TX Wodka Watermelon

Een verfrissende cocktail van TX Wodka en watermeloen.

Geserveerd met munt en een Texels bloemetje

8,00

TX Wodka Sunrise

De Texelse zonsopgang in een glas. Een frisse cocktail van TX Wodka, sinaasappel en grenadine. Geserveerd met limoen en een Texels bloemetje

8,00

TX Speciaalbier

Proef tijdens culinair verschillende bieren uit de brouwerij, welke bieren er op de tap staan vind je op het krijtbord in de stand

4,00

ZILTSE Texelse Seltzer

Proef deze nieuwe samenwerking tussen tattooosop Bring It On & TX. In de smaken groene appel en braam, met een vleugje zeezout.

4,50

Omdat u er aan toe bent!
Kom genieten op Texel

Genieten van comfort

200 sfeervolle accommodaties

Gastvrije service

Bij bos en zee

Vakantieburo Kobeko - Nikadel 79, De Koog
0222-317 746 • info@kobeko.nl • www.kobeko.nl

Zoek en boek direct





7 Branding & Citrus

Overdag is Texelse Branding dé plek voor je dagelijkse dosis koffie en versgebakken lekkernijen. Van een perfect gezette espresso tot knapperige croissants en ambachtelijke broodjes – hier geniet je van pure smaken in een ontspannen sfeer.

Maar als de avond valt, verandert het op donderdag, vrijdag en zaterdag in Branding & Citrus, een restaurant waar culinaire verrassingen centraal staan. Denk aan wereldse smaken, bereid met lokale producten, en combineer het met een zorgvuldig geselecteerde wijnskaart.

Laat je dit weekend verrassen door de gerechtjes van Branding & Citrus



**WIJ WENSEN IEDEREEN VEEL
PLEZIER TIJDENS TEXEL CULINAIR**


OMNYACC
STERK VOOR ONDERNEMERS

8 Organisatiebar

GESELECTEERDE WIJNEN

Onze huiswijnen (wit, rood en rosé) zijn met zorg geselecteerd in samenwerking met VHC Jongens. Alle huiswijnen kosten € 4,95 per glas.

Speciaal om de 20^{ste} editie extra feestelijk te maken hebben wij een heerlijke Cava geselecteerd, deze is ook verkrijgbaar bij alle deelnemers voor € 6,95

De borg per wijnglas bedraagt € 4,95

MOUSSEREND

Alsina Sarda Cava Brut Blanc de Blancs
Spanje | Penedès | Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Traditioneel vergiste cava van uitsluitend witte druiven. Frisse zuren, fijne bubbel, en aroma's van appel, limoen en lichte toast. Een elegante, zuivere stijl uit het hart van Catalonië.

WIT

Momenti Pinot Grigio *Moldavië | Codru | Pinot Grigio*

Bleekgeel en helder met een fruitige neus van peer, appel en citrus. Licht en fris met subtiele kruidigheid. Een fijne, toegankelijke wijn uit de opkomende wijnregio Codru.

ROSÉ

Momenti Pinot Grigio Blush *Moldavië | Codru | Pinot Grigio*

Licht zalmroze rosé met florale aroma's, aardbei en rood fruit. Droog en elegant, met een zachte afdronk. Modern, fris en doordrinkbaar.

ROOD

Momenti Malbec *Moldavië | Codru | Malbec*

Dieprood en vol van smaak met tonen van zwarte bessen, pruimen en een vleugje cacao. De tannines zijn zacht en de structuur soepel. Een verrassende Malbec met Europese finesse.

We schenken ook diverse Texelse bieren van de tap.





9 De Texelse Bierbrouwerij

Verwen uzelf met de beste Texelse speciaalbieren:



SKUUMKOPPE
Karaktervol donker
tarwebier
(Alc. 6,0%)



SKUUMKOPPE 0.0
Alcoholvrij tarwebier
(Alc. 0,0%)



TEXELS GEHEIM #15
Een witbier met
Manderijn
(Alc. 5,0%)



SPRINGTIJ
Stevig blond bier
(Alc. 7,5%)



JUTTERSBOCK
Intens en gebalanceerd
herfstbockbier
(Alc. 7,0%)



TEXELS GEHEIM #17
Quadrupel
(Alc. 9,0%)

Op Texel brouwen we nieuwe héle speciale bieren. Het heet Texels Geheim. Een geheim proefbier waarmee met bijzondere ingrediënten nieuwe smaakcombinaties gemaakt worden. En na een deskundige voorselectie van onze brouwers, kun jij 't proeven!

Alle bieren zijn verkrijgbaar voor € 4,00 per glas.
De borg per bierglas bedraagt € 4,95,-.

10 Liefde voor Wijn

Suzanne Roeper van Liefde voor Wijn laat tijdens Texel Culinair haar favoriete wijnen proeven. Stuk voor stuk met zorg geselecteerd en met oog voor herkomst, druif en karakter.

Laat je verrassen!

Met wijnen uit bijvoorbeeld de Elzas, Piëmonte, Sierra de Gredos, Champagnestreek of Bourgogne. Mousserend, vol, kruidig of lichtzoet?

Suzanne laat je proeven wat écht past bij het eilandgevoel.

Santé!

Scan de QR-code
en bekijk onze
wijnkaart



TATENHOVE BV
grondwerk bestrating groenvoorziening

IJsdijk 11 1792 CB Oudeschild
www.tatenhovetexel.nl

't Hoekie

11 't Hoekie

We stappen met een culinaire tijdsmachine terug in de geschiedenis en halen klassieke gerechten naar het heden, waar we ze opnieuw interpreteren en verrijken met moderne technieken. Het resultaat: oude klassiekers in een verrassend nieuw jasje. Producten worden door de tijd heen getransformeerd met fermentatie en andere bereidingen, waardoor smaken dieper en gelaagder worden. Alles bereiden we met eerlijke Texelse ingrediënten, om de connectie met het eiland en zijn makers te benadrukken.

Biet met geitenkaas

Aardappelterrinen, Hennepzaad creme, gefermenteerde biet met kriebier en Geitenkaas

4,50

Haring met ui

Klassieke haring, gefermenteerde rode peper crème, ui en zuur

6,50

Kastanje stroopwafel

Kastanje stroopwafel, zonnebloempit praline, miso karamel stroop en duindoorn

6,00



12 Brasserie Carakten

Bal Arie

Twee ouderwetse gedraaide gehaktballetjes: een met jus van croma in het verleden en een met kimchi naar het heden

7,00

Huzarenslaatje

Net als vroeger in de verjaardagskring een lekker slaatje van appel, augurk, aardappel, draadjess vlees, ei en huisgemaakte mayo

7,00

Saroma

Wie kent het niet, proef hier die nostalgie

6,00



VILLA VERHUUR TEXEL



Luxe accommodaties omgeven door natuur en rust



Familie Zoetelief - Pontweg 190, De Koog

📞 0222 - 327 800 🏠 www.villaverhuurtexel.nl



13 *Café Restaurant Sjans*

First edition Bouillabaisse

We zijn terug in de tijd gegaan om het eerste originele recept van de bouillabaisse te vinden met heerlijke verse zeevruchten.

Instant pulled beef

24 uur lang gegaard rundvlees, met zuid-amerikaanse twist. Brioche, uien compôte, chimichurri mayonaise.

Futuristische ijsrolletje

Van de ijs-teppanyaki met verschillende lokale ingrediënten.

5,00

6,00

4,50

14 *Grandcafé Het Plein*

Oma's soep

Van vergeten groenten en tomaat

Oma's gehaktbal

Met cranberryjus en amandelcrumble

Oma's toetje

Vlavlip met bastogne

Verse oesters uit het homarium

Fines de Claires

Diverse toppings naar keuze

3,50

6,50

4,00

p.s. 4,50



REKENMAATJE



WIJ REKENEN
OP EEN GESLAAGD
TEXEL CULINAIR!



ASTRID

WWW.REKENMAATJE.NL



Grandcafé
HET PLEIN
EST. 2020

VAN KOFFIE TOT COCKTAIL..
..VAN ONTBIJT TOT DINER

Dorpsstraat 18 1796BB De Koog
www.grandcafehetplein.nl



15 Restaurant Yamas

Yamas! Staat voor proost!

Dit jaar geen vast menu met gerechtjes, maar elke dag verrassende Griekse hapjes. Wij zorgen voor verfrissende cocktails en dat jij blijft proosten!

Wisselende Griekse hapjes

vanaf 4,50

Verskillende cocktails

vanaf 7,50

16 Taj Mahal

Ui Bhajee

Spaanse uien gebakken met kruiden en linzenmeel

4,50

Tandoori Chicken

Malse kippenbouten, gemarineerd in verschillende kruiden uit de klei-oven

5,50

Boterkip

Stukjes kip gemarineerd in tandoorisaus, gegrild en gekookt in boter, room- en tomatensaus

5,75

Lams Tikka Zhalferezi

Een vrij pittig gerecht van lamsvlees, gebakken uien, paprika, tomaten en een verrassend kruidenmengsel

6,50

Prawns Poori

Garnalen geserveerd op een poori brood

7,50

Dessert: Falooda

4,50

Ελληνικό εστιατόριο
Yamas
GREEK RESTAURANT

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
Yamas
GREEK RESTAURANT

**PROEF ONZE GERECHTJES
EN WAAN JE IN GRIEKENLAND**

Dorpsstraat 14 | yamasoptexel.nl

**Kortekaas
& Kooijman**
makelaars en taxateurs

aankoop / verkoop / taxaties

**Uw makelaar
op het eiland!**

0222-310 314
www.kortekaasenkooijman.nl

Dorpsstraat 179, De Koog / Waalderstraat 1, Den Burg

f i



17 Loungebar Demi's

Waddenschaaltje

Mousse van makreel met pesto en Waddengarnalen

4,50

Bocata met pastrami

Italiaans broodje gevuld met pastrami, rucola en pepermosterd

7,50

Ketjap saté van kippendijen

kippendijensaté met gebakken uitjes, sesamzaad, kroepoek en atjar

7,50



18 Pollo

Tijdmachine

Kippenlevertjes, ui, knoflook, port en kruidkoek

5,00

Toen lekker, maar nu ook

Kippenlevermousse, rode uienchutney, toast

4,00

Gevogeltebraadworst van de BBQ

Currysaus, paprikapoeder en brood

5,00

Gua Bao pulled chicken

Eigentijds gestoomd broodje met kip, koolsla, zoetzuur en sirachamayonaise

6,50

Chickenwings van de BBQ 6 stuks

Barbecuesaus en sesamzaad

6,00

Extra: Vers gerookte poontjes



TESO wenst
u een culinair
weekend!




TESO

Uw veerdienst tussen Texel en Den Helder



19 *Texel Bites*

Manto Gestoomde Afghaanse deegpakketjes gevuld met gekruid gehakt, geserveerd met yoghurt saus en linzen- tomatensaus	9,50
Kabuli palaw Afghaans rijstgerecht met saffraan, zacht lamsvlees, gekarameliseerde wortel, rozijnen en geurige kruiden	9,50
Sambosa Ovengebakken pasteitje, gevuld met Texelse aardappelen, mungbonen (maash) en geurige Afghaanse kruiden	4,50
Chatni (saus) Frisse groene saus van koriander, munt en citroen, met een lichte kick van groene peper en yoghurt	1,00

TEXEL BITES

puur Afghaans

Manto

Kabuli palaw

Berjanie

Chatni

Sambosa

SCAN ME

Afghaanse&Nederlandse
snacks voor feesten en
events
op Texel en door heel NL
+31644379963
texelbites@gmail.com

Alleskunner
op reclamegebied

53 graden noord

Den Burg, Spinbaan 1 ☎ 0222-761 782 www.53gradennoord.nl

TEXELDUINEN

VERHUURBUREAU

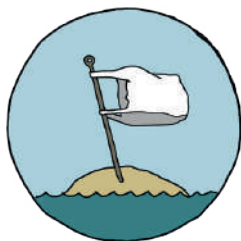
Verhuur van unieke vakantiehuizen
op de mooiste plekjes

WWW.TEXELDUINEN.NL

Texel Plastic Vrij

Dit jaar slaan Texel Culinaire en Texel Plastic Vrij de handen ineen!
Het gebruikte plastic van dit jaar gaat door de TPV Tijdmachine
en verschijnt volgend jaar in een nieuwe vorm.

Lever je plastic bekken in de TPV bak bij de bar. Kom langs bij
onze stand voor meer info of meld je aan als vrijwilliger.



TEXEL PLASTIC VRIJ



HET GEHEIME INGREDIËNT VOOR ZAKELIJK SUCCES!

www.mbadviesgroep.nl



Hooijschuur Groen

- **Tuinaanleg**
- **Tuinonderhoud**
- **Bestrating**
- **Groot groen onderhoud**
- **Timmerwerkzaamheden**

Postweg 145, De Cocksdorp
06-215 935 97 www.hooijschuurgroen.nl



*Wij wensen iedereen een
gezellig Texel Culinaire toe*



KAGER & PARTNERS Financiële Dienstverlening
VERZEKERINGEN - HYPOTHEKEN - MAKELAARDIJ
WWW.KAGERENPARTNERS.NL



Check onze webshop op TXLverhuur.nl



Peter Stiggelbout

www.txlverhuur.nl

Boodschappen doen... ingrediënten... rustgevende muziek... tafel gedekt... kaarsen aan... lekker eten... en daarna.

...tijd voor Juttertje!

De populaire Texelse kruidenbitter, onze eigen specialiteit. In heel Nederland verkrijgbaar bij de betere slijter.



Bij ons vindt u een uitgebreid assortiment

dranken

o.a. vele Texelse specialiteiten, binnen- en buitenlands gedistilleerd, wijnen en bieren.



slijterij - wijnhandel De Wit

Sinds 1930

Altijd speciale aanbiedingen!

Voor deskundig advies bij uw keuze naar

Jan de Wit

Weverstraat 18, Den Burg
Tel. (0222) 312134)

úw topSlijter



Luxe Landhuizen op Texel

Vakantievilla's voor 4 t/m 10 personen met een ruimte living en open keuken. Rianten tuinen met veel privacy. Loungeterrassen met complete buitenkeukens. Kiest u voor een hottub of buitendouche? Saun's, whirlpool of sunshower? Of het liefst een verwarmd buitenzwembad? De villa's zijn niet zomaar aan slaapplek tijdens uw reis, het is manier van vakantie vieren. Geniet van rust en ruimte. Huisdieren zijn welkom.



LandhuizenTexel.nl is een uitgave van:



Contact

☎ 02221 317 542

✉ info@landhuizen.texel.nl

Volgt u ons al?



www.landhuizentexel.nl - Badweg 32, 1796 AA De Koog - info@landhuizentexel.nl - +31(0)222317542

Zet de volgende editie alvast in de agenda!

📅 25, 26 & 27 september 2026