



**FD OUD & NIEUW GALA 2010/2011**  
WE GAAN IN STIJL, SWINGEND HET NIEUWE JAAR IN

**Fred & Douwe Deventer**  
**Aanvang: 00.30 uur**  
**Dresscode: Black tie/gala/cocktail**  
**Entree: €10,-**  
(kaarten te verkrijgen aan de bar)

**Inclusief 2 glazen Taittinger champagne en luxe hapjes**

**CHAMPAGNE TAITTINGER Reims**

Fred & Douwe // Brink 28 // Deventer // (0570) 61 44 56 // [www.fredendouwe.nl](http://www.fredendouwe.nl)  
[fd-deventer.hyves.nl](http://fd-deventer.hyves.nl) [twitter.com/fcddeventer](https://twitter.com/fcddeventer) [www.facebook.com/fcddeventer](https://www.facebook.com/fcddeventer)

## Fred & Douwe Citylounge Deventer



Ongeveer vier en een half jaar geleden streek Fred & Douwe neer op de Brink, met het stevige fundament wat is gelegd door alle medewerkers, gaan ze in 2011 vol goede moed op naar het vijf jarig bestaan. Om het jubileumjaar alvast feestelijk te beginnen, wordt er met oud en nieuw groots uitgepakt. Met het black tie thema, volop champagne, lekkere dansmuziek en heerlijke hapjes zal het een onvergetelijk feest worden.

Maar niet alleen met de jaarwisseling profileert F&D zich. Met een nieuwe wijnkaart, een drie gangenmenu voor € 24,80, de kinderhoek met nieuw speelgoed, een fris geschilderd voorportaal en nieuwe tapijten, uiteraard de bekende koffiokaart en de service en gastvrijheid, is F&D bezig om de gasten van jong tot oud te vermaken.

Tevens zullen er in de maanden December en Januari twee wildschotels worden geserveerd met een glas heerlijke Rioja voor slechts € 17,50.

Vanaf deze plek wenst Fred & Douwe eenieder alvast hele fijne feestdagen toe en graag tot ziens op de Brink 28.

## Sympathieke actie La Perla voor het goede doel

Verse en eerlijke producten staan voorop in de Italiaans mediterrane keuken van restaurant La Perla aan de Grote Poot Deventer. Chef-kok en eigenaar Pascal Jabir kookt er niet alleen al dertien jaar de sterren van de hemel, maar geeft ook graag culinair talent de kans zich te ontwikkelen. Dat Pascal en zijn charmante eega Bianca (die met veel vakmanschap en passie de scepter zwaait over de 'zwarte brigade' in het restaurant) niet alleen hun culinaire hart op de juiste plaats hebben zitten, blijkt wel uit de sympathieke actie die ze in de maand december voeren ten behoeve van het goede doel: Kika (Kinderen Kankervrij).

Gasten die in december kiezen voor een speciaal drie gangen menu van €39,95 ontvangen als 'vierde gang' een schitterend geïllustreerd gerechtenboek van het Koksgilde. Per menu gaat negen euro naar het Deventer Ziekenhuis. "In overleg kijken we wat ze daar goed kunnen gebruiken", aldus Pascal. La Perla staat met twee gerechten vermeld in het boek dat volledig gewijd is aan wildgerechten. Deze gerechten zijn aan het brein ontspoten van de pas 21-jarige bij La Perla werkende gespecialiseerd kok Edin Brkic, die geldt als een culinair toptalent.

### Michelin ster

Brkic werkte onder meer al bij De Bokkedoorns ( twee Michelin sterren), De Librije (drie Michelin sterren) en 't Schultenhuis (één Michelin ster). "Voor mijn eigen creatieve ontwikkeling heb ik voor La Perla gekozen omdat ik hier alle gelegenheid krijg om mijn eigen recepten uit te werken en er is alle ruimte voor kookkunst van eigen signatuur. Ik heb bewust een stap



terug gedaan om op eigen kracht naar de top te klimmen. Het is mijn missie om de eerste Michelin ster voor La Perla (en Pascal en Bianca) binnen te halen".

### Moderniseren

Pascal Jabir hoort het glimlachend aan. "Wij gaan er alles aan doen om Edin in zijn ambities te ondersteunen en faciliteren. Een eerste aanzet is dat wij in januari de keuken helemaal gaan moderniseren. Maar dat had zonder dat Edin hier werkte ook ontmoeten, want in de dertien jaar dat wij hier nu zitten is koken echt heel ander verhaal geworden".

Het boek van het Koksgilde is voor 15 euro ook 'gewoon' te koop bij La Perla. Ook dan gaat negen euro per verkocht boek naar het goede doel.