

Restaurant

Over Het Develpaviljoen Een prachtige, makkelijk te bereiken locatie.

Behalve een prachtige locatie heeft Restaurant & Partycentrum Develpaviljoen je ook op culinair gebied alles te bieden. Wil je uit eten? Dan bieden wij je hét restaurant op nog geen **10 minuten** autorijden vanaf Dordrecht en op nog geen **15 minuten** vanaf Rotterdam met **gratis parkeren** voor meer dan 200 auto's.

In ons restaurant wordt er gekookt met verse, pure seizoensproducten van de beste kwaliteit. Wil je zorgeloos uit eten? Kom dan genieten in ons restaurant.



Al 50 jaar **Kwaliteit voor onze gasten**

Op 19 april 1967 opende Restaurant & Partycentrum Develpaviljoen voor het eerste haar deuren. Dat jij Het Develpaviljoen, ook na al die jaren, nog steeds weet te vinden daar zijn we supertrots op en **zijn jou als gast eeuwig dankbaar!**

Ons team

Frans en Hanneke van Spronsen **Eigenaren**

Sinds 1987 zijn we de trotse eigenaren van Het Develpaviljoen. Frans is het vaste gezicht van het restaurant en Hanneke heeft de leiding over de bedieningsbrigade bij feesten en partijen. Gastgericht en persoonlijk zijn dé speerpunten van ons bedieningsteam. Dit in combinatie met de pure seizoensproducten van de beste kwaliteit waar onze keukenbrigade mee werkt maakt dat je bij ons aan het juiste adres bent voor een uitgebreide avond zorgeloos dineren.

Samen met ons team van vaste en flexibele medewerkers staan wij garant voor een onvergetelijk bezoek aan onze locatie.

John Vollaard **Assistent-manager**

Ik ben een bevlogen persoon die altijd alles geeft om het zijn gasten naar de zin te maken. Verantwoordelijk voor de verkoop en organisatie van de vele partijen die Het Develpaviljoen mag verzorgen. Daarnaast een creatieve vaste versterking van het keukenteam.

Wijn en eten is mijn passie en wil graag dat iedereen geniet van mijn enthousiasme in eten en drinken. Uit eten gaan is geen 'maagvulling' maar 'maagbeleving', wat niet wil zeggen dat je met trek de deur uitgaat. Onze porties zijn dan ook royaal.

Respectvol omgaan met het productdier dat je slacht en eet. Zorg ervoor dat het dier niet voor niets gestorven is.

Paul van Donk **Chef-kok**

Als chef-kok laat ik je genieten van al het moois en lekkers wat ik samen met mijn keukenteam bereid. Alle gerechten bereiden we met veel liefde en we werken met mooie en verse producten uit het seizoen. Ik ben ervan overtuigd dat je dat terugproeft.

Het koken moet niet alleen je werk zijn, maar ook je passie. Passie voor de producten, de combinaties van smaken die je daarmee kan creëren en de gerechten die daar uit ontstaan. Het is een continu proces van proeven, proberen, vernieuwen en bezig zijn met je vak. Als ik dan hoor dat een gast heeft genoten dan is dat voor mij een extra motivatie om steeds weer lekkere, nieuwe gerechten te creëren.

Een kok, nog zo goed gevonden, kan nooit koken naar alle monden!

Maar uiteraard doen wij voor 100% ons best om het je te laten smaken en zijn altijd bereid om naar je wensen te luisteren en daarop in te spelen, zodat je kunt genieten van de gerechten die wij klaarmaken.

Marian Oudbier **Leidinggevend bedieningsmedewerker**

Het Develpaviljoen is een zeer veelzijdig bedrijf waar bijna alles kan en het is superleuk dat ik dat ten uitvoer kan brengen. Als leidinggevende in de bediening wil ik maar één ding en dat is dat iedereen tevreden Het Develpaviljoen verlaat. Daar doe ik samen met m'n collega's al bijna 36 jaar met veel plezier m'n uiterste best voor. En of je nu onze gast bent in het restaurant, te gast bent op een gelegenheid of opdrachtgever bent van een feest, dat maakt bij ons dus niets uit. Wij doen er alles aan om het iedereen naar de zin te maken.

Tevreden ben ik pas als de gast dat ook is

Onze
collega
worden?