



- Begin persbericht -

Aalbeke, 25/09/2024

Vanallier introduceert vernieuwde menukaart en nieuwe chef

Vanallier kondigt met trots enkele spannende vernieuwingen aan. Met de komst van een nieuwe chef en een frisse menukaart, evolueert het concept van fast casual dining naar een meer verfijnde brasserie keuken, terwijl de focus op lokale gerechten en gastvrijheid behouden blijft.

Vanallier heet met veel enthousiasme Chef Sofia welkom in de keuken. Met haar jarenlange ervaring en passie voor authentieke smaken brengt ze sinds enkele maanden een nieuwe dynamiek naar het restaurant. Sofia maakt gebruik van lokale ingrediënten en brengt daarmee een eigentijdse twist aan de vertrouwde gerechten waar Vanallier bekend om staat, zoals de befaamde Steak Tartaar, Signature Burger en The Famous Rosti Wrap.

Verfijnde brasserie keuken

Met de aanpassing van het concept verschuift Vanallier van fast casual dining naar een brasserie stijl. Hierdoor bieden ze voortaan een meer verfijnde culinaire ervaring aan. Door het weglaten van het fast concept, betekent dit dat je voortaan langer kan genieten van de gerechten die met veel zorg en aandacht zijn bereid en die worden geserveerd in een warme, ontspannen sfeer. De focus ligt nog steeds op kwaliteit en betaalbare prijzen gecombineerd met rust en genieten van elke hap.

Op de nieuwe menukaart staan heel wat klassieke brasserie gerechten, met een moderne en lokale touch. Van smaakvolle voorgerechten en hapjes om te delen tot verfijnde hoofdgerechten en verrukkelijke desserts, de nieuwe menukaart weerspiegelt Vanallier's toewijding aan verse, lokale ingrediënten en een kwalitatieve culinaire beleving.

Hoewel het concept en de kaart evolueren, blijft de eigenheid van Vanallier ongewijzigd. De warme sfeer, de liefde voor lokaal eten, en de toegankelijke prijzen blijven centraal staan in het vernieuwde Vanallier.

Wil je zelf de nieuwe menukaart of de nieuwe Chef Vanallier leren kennen, dan kan je via www.vanallier.be/nl/reserveren een tafeltje reserveren.

Op zoek naar versterking

Door de uitbreiding van de kaart is Vanallier op zoek naar een gepassioneerde sous-chef om het keukenteam te versterken. Wil jij deel uitmaken van een gedreven team en bijdragen aan een unieke culinaire vernieuwing? Solliciteer via info@vanallier.be.

- Einde persbericht -

Foto's van onze chef en enkele nieuwe gerechten kan je [hier](#) downloaden.

Over Vanallier:

Vanallier is een gezellig restaurant gevestigd in Aalbeke en opgericht in 2016. Het staat vooral bekend om zijn lokale gerechten, ongedwongen sfeer en open keuken. Met een vernieuwd brasserieconcept en een menukaart vol lokale smaken, blijft Vanallier dé plek om samen te komen voor een heerlijke maaltijd.

Vanallier maakt deel uit van de Bossuwé Group, onder leiding van Olivier Honoré.

Voor meer informatie kan u terecht bij:

Olivier Honoré | GSM: 0478 50 56 87 | e-mail: info@vanallie.be | adres: Aalbekeplaats 16, 8511, Aalbeke | [website](#)