

PARKHOTEL TJAARDA OP NAAR EEN DUURZAMERE TOEKOMST

- metamorfose entree
- 450 zonnepanelen
- culinaire bistro
- zelfvoorzienend



SAMEN BOUWEN AAN DE TOEKOMST

Sinds 1 april 2022 zijn wij als onafhankelijk hotel zelfstandig verder gegaan als Parkhotel Tjaarda. Vanaf dat moment hebben wij gebouwd aan onze toekomst, uitstraling en duurzaamheid.

De hoofdentree heeft een complete make-over ondergaan. Het restaurant 'de Oranjetuin' is getransformeerd tot culinaire bistro genaamd 'Marijke Muoi Wine & Dine'. Daarnaast zijn er grote stappen gezet op het gebied van **verduurzaming** waaronder de plaatsing van **450 zonnepanelen** en **2 warmtepompen** voor het verwarmen van het zwembad. Ook worden er **nieuwe airco's** op alle hotelkamers geïnstalleerd. Als Parkhotel staan we voor een excellente gastbeleving en een unieke ervaring. Daar willen we de komende jaren nog verder in uitblinken en de verwachtingen van onze bezoekers overtreffen.

Wij zijn trots op het resultaat en zijn klaar voor een prachtige toekomst!

Graag tot ziens in Parkhotel Tjaarda!

Team Parkhotel Tjaarda.



Nieuw! Culinaire bistro; Marijke Muoi Wine & Dine

Marijke
WINE & DINE
Muoi

Het team van Parkhotel Tjaarda heeft niet stilgezeten; wat hebben we veel werk verzet! Niet alleen de hotel entree, maar ook ons restaurant heeft een complete make-over gekregen. Naast een nieuwe look krijgt het restaurant ook een nieuwe naam: Marijke Muoi Wine & Dine.

Deze naam verwijst naar Marijke Muoi (*Muoi* is het Friese woord voor tante), die enkele eeuwen geleden als gouvernante leefde in onze provincie.

Het vriendelijke, het gemoedelijke en de hartelijkheid van 'tante Marijke' willen we koppelen aan de culinaire gastronomie op hoog niveau. De entourage van onze nieuwe culinaire bistro is eigentijds, warm en gezellig.

In Marijke Muoi kunt u culinair genieten van eerlijke en ambachtelijke gerechten waarbij gebruik wordt gemaakt van de beste streekproducten en ingrediënten van onze lokale leveranciers.

Culinaire agenda Grand Café 1834



Mei: De maand van het witte goud

Klassiek bereide asperges Flamande, met roomboter, ei, ham, rosevael aardappeltjes en peterselle.

Juni: Overheerlijke spareribs

Spareribs van het Gaasterlands kruidvarken, gemarineerd, zacht gegaard en kort gerookt. De spareribs worden geserveerd met gerookte BBQ saus, frites en salade.

Augustus: Zeeuwse mosselweken

Bereid met wijn van wijngaard de 'Heideplaats' uit Sint Nicolaasga, geserveerd met zomerse groente van de Broerderij, frites, koude sausjes en salade.

September: Gezellige kaasfondue

Graag 1 dag van tevoren reserveren.

Culinaire agenda Marijke Muoi



Mei: De maand van het witte goud

Wij serveren deze maand een culinair 4-gangen Asperge menu met daarbij de beste bijpassende wijnen.

Juni: Tasty Sunday afternoon

Zondagmiddag in juni van 15.00 t/m 20.00: Een tasting van 8 gerechtes in samenwerking met onze lokale leveranciers.

Augustus: Zeeuwse mosselen

Klassiek bereid en als Chef's plate te bestellen.

September: Skûtsje syl diner

Vrijdag 22 september. Een speciale & culinaire avond met gastspreekster Sytze Brouwer, schipper van de Gerben van Manen.

Op de hoogte blijven van onze culinaire agenda? Volg ons via social media of word lid van onze digitale nieuwsbrief (via www.tjaarda.nl).



Oranjewoud Festival

Van 26 tot en met 29 mei is de 11e editie van het Oranjewoud Festival! Dit festival is uitgegroeid tot een toonaangevend klassiek-muziekfestival in Nederland met de natuur van het Parklandschap Oranjewoud als grote inspiratie. Wij staan uiteraard in de proeftuin van het festival, daar kunt u picknicken in het gras, naar muziek luisteren onder de bomen, vrienden ontmoeten, genieten, eten, drinken, lachen en ontspannen. Kijk voor meer informatie op www.oranjewoudfestival.nl



TJAARDA

OPERA EN OVERNACHTEN

Uniek logeerconcept in het hart van de Friese bossen van Oranjewoud. Beleef een unieke opera voorstelling met culinaire ontdekkingsstocht, wellness én een prachtige omgeving.

- 2 x **overnachting** in een comfort hotelkamer
- Kaartje voor de **Opera** op de volgende data: 20, 22, 25, 27 en 29 juli en 1, 3 en 5 augustus. om 20:15 uur.
- 1 x **diner** (18:00) op locatie bij Opera Spanga
- 1 x **3-gangen diner** in de Culinaire Bistro Marijke Muoi Wine & Dine
- Vrij gebruik van onze **sauna- en fitness-faciliteiten** en **zwembad**
- 2 x uitgebreid **ontbijtbuffet**

De kosten voor dit arrangement bedragen € **258,50 per persoon** per arrangement en is exclusief toeristenbelasting à € 2,85 p.p.p.n. en eventuele singletoeslag à € 25,50 p.p.p.n..

Komt u genieten van deze prachtige Opera. En wilt u daarna heerlijk ontspannen in ons hotel? Het is het bezoek zeker waard.

Reserveren kan via telefoon: 0513 433533, per email: reserveringen@tjaarda.nl.

Tip; met de Tjaarda Card spaart u voor korting op een volgend verblijf.

MUSICAL EN OVERNACHTEN

Hotelarrangement: Musical De Tocht



Beleef de magie van de Elfstedentocht

De musical vindt plaats in het speciaal voor de voorstelling gebouwde **Friso Theater in Leeuwarden**. Met de nieuwste theatertechnieken, meteorologische special effects en een immense 360° ijsvloer komt de Elfstedentochtmagie voelbaar tot leven! Combineer een bezoek aan deze voorstelling met een verblijfsarrangement in Parkhotel Tjaarda.

Hotelarrangement 'de Tocht'*

- 2x **overnachting** in een comfortplus kamer
- 2x uitgebreid **ontbijtbuffet**
- 1x 3-gangen **Winters diner** in Marijke Muoi Wine & Dine om 17.00 uur.**
- 1x 2e rang toegangskaart voor **musical 'de Tocht'** om 20.00 uur

Beleef de spectaculaire voorstelling met 2 heerlijke overnachtingen in Tjaarda. Prijs: € **259,- per persoon**. U kunt dit arrangement reserveren o.b.v. beschikbaarheid. Wij regelen de musical tickets voor u, ook dit gaat o.b.v. beschikbaarheid. Pas nadat u van ons een bevestiging heeft gekregen is uw reservering definitief. De prijs van het arrangement is exclusief toeristenbelasting à € 2,85 p.p.p.n. en eventuele single toeslag à € 25,50 per persoon per nacht.

Maak uw verblijf luxer door een verblijf op een luxe kamer (toeslag à € 13,50 per kamer per nacht) en een 1e rang toegangskaart voor musical 'de Tocht' (toeslag € 10,- per persoon).

*Kijk voor de actuele data van de voorstellingen op <https://spektakel.musicaldetocht.nl>. Op dit moment zijn er voorstellingen in de maanden oktober en november van woensdag tot en met zondag. Het kan zijn dat de musical verlengd wordt.

**Rond 18.45 uur vertrekt u met eigen vervoer naar Leeuwarden voor Musical 'de Tocht'. Desgewenst kunnen wij een taxi voor u reserveren.

Tip; met de Tjaarda Card spaart u voor korting op een volgend verblijf.



BEAUTY EN DINEREN

Shine Wine & Diner arrangement

13.00 uur - 16.30 uur

Geniet en verwen uzelf in het luxe wellness centrum Skin in Balance. Samen met de faciliteiten van ons hotel kunt u hier heerlijk ontspannen en tot rust komen.

- Ontvangst met **koffie/ thee**
- Korte **gelaatsbehandeling** (reiniging, peeling, epilieren, masker en dagverzorging)
- **Voet-, Rug-, Hoofdhuidmassage**
- **Lichaamspakking** staat voor u klaar op het saunaplein
- Gebruik van **sauna, stoombad en zwembad**
- **Make-up** voor een stralende avond aan tafel
- Ontvangst glaasje **prosecco of Jus d'orange** in Bistro Marijke Muoi
- **Shared diner:** 10 verrassende culinaire gerechtes in meerdere gangen in Culinaire bistro Marijke Muoi Wine & Dine geserveerd

Badjas en handdoeken liggen voor u klaar, graag slippers zelf meenemen. Mocht u gebruik willen maken van het zwembad vergeet dan niet uw badkleding mee te nemen.

De kosten voor dit arrangement bedragen € **189,00 per persoon** en te reserveren via Skin in Balance: 06 19205044 of mail naar: info@skininbalance.nl

Komt u ook culinair genieten in Marijke Muoi

Op vrijdag 24 februari zijn de deuren geopend van onze culinaire bistro Marijke Muoi Wine & Dine.



Herkomst van onze culinaire Bistro: Marijke Muoi Wine & Dine. Deze naam komt van: Maria Louise van Hessen – Kassel. Zij is 1 van de stadhouder vrouwen die landgoed Oranjewoud hebben gesticht en hebben onderhouden. Maria Louise was zeer geliefd. Ze werd gezien als tante van het volk en ze kreeg dan ook de bijnaam Marijke Muoike (Muoike is het Fries voor tante). Ze ging vaak door de straten van Leeuwarden (haar woonplaats) en strooide suikergoed naar de joelende straatjeugd.



Foto: Richard Kok, Chris Friend

Marijke Muoi Wine & Dine



Inrichting van onze culinaire bistro: Marijke Muoi Wine & Dine

De inrichting van onze culinaire bistro is warm, eigentijds, huiselijk en gezellig. Kleurtinten groen en blauw verwijzen naar Marijke Muoi (blauw voor koninklijk en groen voor landschap Oranjewoud). Eye-catchers zijn de imposante bar, de unieke wijnbar, de muurschilderingen en onze Gastronomische tafel.

Nieuw: De Gastronomische tafel Een avondje uit met vrienden of familie

De Gastronomische tafel is uitermate geschikt voor een culinair avondje uit. De tafel is iets hoger dan standaard en is geschikt voor maximaal 14 personen. De Gastronomische tafel staat op een prachtige plek in onze culinaire bistro. U zit met uw gezelschap een beetje privé maar heeft o.a. nog goed zicht op de bar.

Onze keuken: Eerlijk, puur en lokaal

Onze keuken staat voor eerlijke en ambachtelijke gerechten waarbij veelal gebruik wordt gemaakt van lokale leveranciers. Maak een keuze uit onze à la carte kaart of laat u verrassen door onze wisselende menu's, verkrijgbaar in 3 t/m 6 gangen en nog uit te breiden met ons kaasassortiment.

Onze à la carte kaart biedt een variatie aan vis, vlees en vegetarische gerechten. Allen passend bij het seizoen. Uniek is ons Prieuwkenu, een proeverij van 10 gerechtjes geserveerd in meerdere gangen waarin de keuken graag laat zien wat ze in huis heeft.

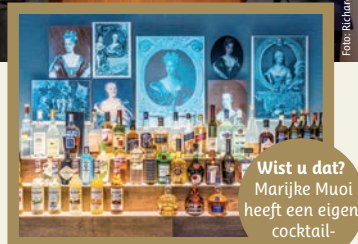


Wijnen

De wijnkaart is samengesteld na een zorgvuldige selectie van vele wijnen, met het doel een zo breed mogelijk beeld van de huidige wijnwereld weer te geven. **Uniek is dat er 70 wijnen per glas te bestellen zijn.** Ons team adviseert u graag passende en verrassende wijnen!

Chef's Plate

In Marijke Muoi Wine & Dine serveren wij elke dag een Chef's Plate voor € 24,50 per persoon. Een dagelijks wisselend hoofdgerecht met een keuze tussen vis, vlees en vegetarisch en geserveerd met een aardappelgarnituur, frisse salade en warme groente.



Wist u dat? Marijke Muoi heeft een eigen cocktail-bar

Gastheer en Chef-kok

Gastheer Thom van der Heide en Chef de Cuisine Joram van der Staaij werken met passie en gedrevenheid. Samen met hun team vaste medewerkers willen zij dat iedere gast een onvergetelijke avond beleeft vol gastronomie en gastvrijheid. Ervaar het zelf en geniet!

Marijke Muoi Wine & Dine

Openingstijden & Toegankelijkheid

Marijke Muoi Wine & Dine is geopend van maandag tot en met zaterdag vanaf 17.30 uur en op zondagen vanaf 12.00 uur. Vanuit hygiënisch oogpunt hebben wij besloten geen honden toe te laten in onze culinaire bistro Marijke Muoi Wine & Dine. Ook niet tijdens het ontbijt. Honden blijven welkom in Grand Café 1834.

Zondagen in Marijke Muoi Wine & Dine

Geniet op de zondagen van een geserveerd 2- of 3-gangen lunchmenu, high tea of high wine. Of kom gezellig borrelen en geniet van onze borrelplanken en huisgemaakte cocktails. **Op de zondagavond kunt u net als op de andere avonden ook à la carte dineren.**

Nieuw: Friesdrank, nu verkrijgbaar in Marijke Muoi Wine & Dine

Friesdrank is het smaakvolle resultaat van de samenwerking tussen een Friese wijnspecialist, een Friese kaasmaakster en een Friese bierbrouwer. Deze nieuwe Friese frisdrank is onder meer gemaakt van wei, een restproduct uit de kaasmakerij. Hierdoor heeft Friesdrank een duurzame touch én een bijzondere smaak.

Kom sfeerproeven: Marijke Muoi Wine & Dine culinaire bistro openingsacties

Wist u dat?
Wij beschikken
over 70 luxe
hotelkamers

Actie 1: Een culinair Marijke Muoi Openingsdiner

Een overheerlijk openingsdiner in Marijke Muoi Wine & Dine. Een complete avond met heerlijke gerechten en bijpassende wijnen:

- Ontvangst met bubbels
- 3-gangen Gourmand keuzemenu
- Bijpassend wijnarrangement
- Waterarrangement
- Koffie/thee en friandises

Een culinaire belevenis voor € 75,- per persoon. Te reserveren vanaf heden tot en met 31 mei 2023.

Heeft u vegetarische of veganistische dinervensen? Wij presenteren u graag ons culinaire groentemenu.



Actie 2: Een comfortabel en luxe Hotelarrangement

Een culinair en luxe hotelarrangement met overnachting in luxe kamer:

- Ontvangst met een glas bubbels
- 4-gangen Marijke Muoi menu geserveerd in onze culinaire bistro Marijke Muoi
- Bijpassend wijnarrangement
- Koffie/thee met friandises
- Overnachting in een luxe kamer
- Uitgebreid ontbijtbuffet

Prijs: € 150,00 per persoon per arrangement. Exclusief toeristenbelasting € 2,85 p.p.p.n. en eventuele single toeslag € 25,50 per persoon per nacht. Dit arrangement is te reserveren voor aankomsten tot en met 30 juni 2023 o.b.v. beschikbaarheid via tel: 0513 433533 of per email: reserveringen@tjaarda.nl

Actie 3: Extra korting sparen met de Tjaarda Card

Tot en met 31 mei 2023: U spaart na een bezoek aan Marijke Muoi Wine & Dine 10% op uw Tjaarda card (ipv 5%)

Heeft u nog geen gratis Tjaarda Card?

Deze is verkrijgbaar bij onze medewerkers of via onze website www.tjaarda.nl.



Tjaarda Tip: Moederdag High Tea

Verras moeder met een gezellige high tea op **zondag 14 mei** in Marijke Muoi Wine & Dine. Als start een heerlijk hartig gerechtje, vervolgens worden de lekkernijen op etagères gepresenteerd, aan het einde serveren wij een verrassende zoete afsluiting. **Prijs € 27,50 p.p.**

Geniet met uw moeder van een High Tea!



Open toptrouwdagen

Trouwen in het bos!

Parkhotel Tjaarda, staat bekend als bijzondere toplocatie voor feesten en partijen. Trouwplannen of kent u iemand met trouwplannen? Op **zondag 25 juni en zondag 24 september** doen wij mee met de open toptrouwlocatie route. Meld uw bezoek vooraf aan op www.opentoptrouwlocatieroute.nl



Tjaarda Tip: Zakelijk vergaderen wandelarrangement

Onderzoek heeft aangetoond dat vergaderingen het meest effectief zijn wanneer er naast inspanning ook een stukje ontspanning of teambuilding aan gekoppeld wordt. Even het hoofd leegmaken en met een frisse blik weer verder gaan met de meeting. Effectief vergaderen, wij hebben een **uniek vergaderarrangement** voor u samengesteld.



Tjaarda Tip: Alcoholvrije wijnen in Grand Café 1834

Wist u dat wij 4 verschillende 0.0 wijnen op de wijnkaart van Grand Café 1834 hebben staan? Geen alcohol maar wel een hele goede smaak!

Blijf op de hoogte met onze nieuwsbrief

Maak kennis met onze digitale nieuwsbrief: Wilt u regelmatig nieuws van ons ontvangen? Meld u aan voor onze digitale nieuwsbrief via www.tjaarda.nl



Parkhotel Tjaarda
Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud
0513 - 43 35 33
info@tjaarda.nl
www.tjaarda.nl