

**Opdrachtgever: Oude Markt Exploitatie BV**  
Oude Markt Exploitatie BV waaronder de horecazaken; Restaurant De Sinjoor, Café Anvers, Anvers Boven en Entrepot Anvers biedt uitstekende mogelijkheden voor een culinair samenzijn, 'n gezellige borrel, en mooie locaties voor feesten en partijen en is gevestigd aan de Oude Markt in Tilburg.

**Case:**  
Voor Oude Markt Exploitatie BV ontwikkelde Studiocase onlangs een nieuwe website, inclusief CMS. Deze site wordt door ons onderhouden met wekelijkse acties en noviteiten en creëren en realiseren verder alle promotionele uitingen voor de horecabedrijven van Oude Markt Exploitatie BV inclusief een digitale nieuwsbrief onder de naam Webg@zet.

The image shows a screenshot of the website for Oude Markt Exploitatie BV and a promotional flyer for Café Anvers. The website features a navigation bar with links like HOME, RESERVEREN, DE SINJOOR, CAFE ANVERS, ANVERS BOVEN, and ENTREPOT ANVERS. The main content area highlights a 'TIP VAN DE CHEF' for 'BOERENKOOL met rookworst, spek en jus' for 11 EURO. A central text block reads: "Welkom op de Oude Markt: Het oudste en gezelligste pleintje van Tilburg". Below this, there are sections for 'Acties Boerenkool met rookworst, spek en jus', 'Spare Ribs actie', and 'Speciaal 3-gangen keuze Carnavalsmenu'. The flyer on the right, titled 'WEBG@ZET', repeats the 'TIP VAN DE CHEF' and adds 'CARNAVAL 2010 CARNAVAL KEUZEMENU Reserveer op tijd! 19,50 € p.p.' and 'WIJ SERVEREN DEZE TIP VOOR 11 EURO'.

## Gamba's met bosui en zoethout

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

8 Gamba's  
1 bosje bosui  
poeder van zoethout  
jus van sinaasappel.

**Bereiding:**

Bak de gamba's op hoog vuur snel en net niet helemaal gaar.  
Maak de bosui schoon en was deze.  
Doe ze nu in uitgebruisde roomboter en licht aanbakken.  
Hier de poeder van zoethout bij doen en even laten trekken.  
Pers iets sinaasappelsap en laat dit inkoken .  
Binden met zetmeel (of arrowroot)



Februari 2010