

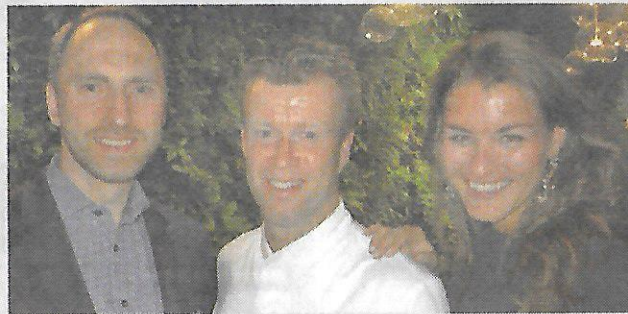
INDONESISCH MET MAMA MAKAN

Trots liet directeur **Toni Hinterstoisser** het net geopende en eerste Hyatt Regency hotel in Nederland aan een select groepje genodigden zien. Een deel van het hotel bleef echter verboden terrein. Daar zat het elftal met begeleiders van Olympique Lyon dat gisteravond in de Johan Cruyff Arena tegen Ajax speelde.

Het vijfsterren zakenhotel aan de Sarphatistraat in Amsterdam is omgeven door het groen van de Plantagebuurt. „Het hotel verbindt met zijn groene buitenkant de elementen van stad en natuur. Binnen zijn overal afbeeldingen van botanische planten,

zowel in de lange gangen als op de kamers en suites”, legde Hinterstoisser uit. Het 211 kamers tellende Hyatt Regency Amsterdam is het derde hotel onder de Hyatt vlag. De andere twee zijn het op luxury en lifestyle gerichte hotel Andaz aan de Prinsengracht en Hyatt Place op Schiphol.

Het nieuwe hotel heeft onder meer een suite van 126 m2. Ook hier zijn elegante decoraties van bonte botanische kunstwerken. De hoteldirecteur: „Onze inspiratie werd geput uit de groene en boomrijke omgeving met de Hortus Botanicus en Artis om de hoek. Daarnaast maken



flexibel meubilair, een ruime werkplek, imposante raampartijen en een buitengewoon luxe badkamer met rustgevende walk-in regendouche het verblijf van de gast compleet.”

De open lobby stroomt naadloos over in restau-

rant en bar Mama Makan, het culinaire hart van het hotel met 150 zitplaatsen en eigen ingang. Het restaurant dat als een schil om de lobby ligt, heeft onder meer een Indoneisisch restaurant. De keuken wordt aangevoerd chef-kok **Paul Verheul**. De

Directeur **Toni Hinterstoisser** (l.), chef-kok **Paul Verheul** en **Eveline van Gaalen** van het nieuwe en eerste Hyatt Regency van ons land.

FOTO DE TELEGRAAF

enthousiaste Italiaan **Fabio Serafini** en marketing manager **Eveline van Gaalen** hoopten dat veel buurtbewoners het restaurant gaan bezoeken. De kari ayam (kippencurry met kokosmelk), de nasi goreng en de mie goreng Java atau rebus (garnalen) smaakten prima. En dan komt binnenkort nog een echte „Javaanse mama” in de keuken staan. Dat belooft wat.