



Nabil en Anna Ghizzaoui samen met hun zoons Rani en Jad.

Lekkerste traiteur van Den Haag verhuist naar 'De Fred'

Kebbeh, samboesek, kafta, tabbouleh... De exotische namen doen menig fijnproever het water in de mond lopen. Want de echte levensgenieter weet dat de Libanese keuken bekend staat om zijn zeer verfijnde smaken. Voor die verrukkelijke Libanese gerechten kan het Haagse publiek terecht bij Meza Méditerranée. Nu nog in de Weissenbruchstraat, maar vanaf juni op 'De Fred'. Het bedrijf, onlangs verkozen tot lekkerste traiteur van Den Haag, is een absolute aanwinst voor de chique Frederik Hendriklaan.



winkel aan de Mient is inmiddels gesloten en wanneer we verhuisd zijn naar De Fred, gaat ook onze vestiging aan de Weissenbruchstraat dicht." De ondernemster laat weten enorm blij te zijn met het advies en de begeleiding van haar makelaar. "Onno heeft ons zo goed geholpen; dat is echt van cruciaal belang geweest."

'Klanten kennen onze gerechten natuurlijk niet altijd. Dan leggen we uit hoe je dat het beste kunt eten'

Inspiratie opdoen

Op de nieuwe locatie gaan de traiteurs zich volledig richten op de Libanese keuken en niet meer op de combinatie mediterraan én Libanees. Wat wel blijft, is de catering- en lunchservice, waar zowel bedrijven als particulieren gretig gebruik van maken. "Wij verzorgen heerlijke Libanese buffetten voor bedrijfsfeestjes, recepties en bruiloften en met onze lunchservice kunnen bedrijven hun klanten en relaties de lekkerste broodjes voorzetten." Een bezoek aan de winkel moet volgens de gastvrije Anna steeds een feestje zijn. Ze hecht heel veel waarde aan klantvriendelijkheid en geeft haar klanten graag het gevoel dat ze even echt in het buitenland zijn. In de winkel is altijd wat te proeven en de traiteurs hebben voor iedereen wel een goed advies of leuke tip.



"Klanten kennen onze gerechten natuurlijk niet altijd. Dan leggen we uit hoe je dat het beste kunt eten: koud of juist warm, met brood of salade. We verkopen bijvoorbeeld shoarma; dat is het allerlekkerst met hummus en Libanees brood dat je niet snijdt, maar scheurt." Anna reist geregeld naar Beiroet om daar Libanese ingrediënten in te kopen en inspiratie op te doen voor nieuwe gerechten. "Zo blijven we onze klanten steeds weer verrassen."



Dagelijks verse hapjes, belegde broodjes, salades en maaltijden uit eigen keuken

Niet alleen aan de Weissenbruchstraat 67 in Den Haag (Benoordenhout) kunt u terecht voor Mediterrane en Libanese lekkernijen, maar ook aan de Frederik Hendrikklaan 115a (de Fred) vanaf juni 2015 in Den Haag! Meza beschikt ook over een kwalitatief hoogstaande Catering- en lunchservice voor bedrijven en particulieren.

Meza is onlangs uitgeroepen, door de bezoekers van 'Denhaagdirect.nl'; tot de lekkerste traiteur van Den Haag!

Contact (070) 3247871 (070) 3680945 info@meza.nl	Openingstijden Maandag 12:00 - 18:30 Di t/m Vr 10:00 - 18:30 Zaterdag 09:00 - 17:00
--	---

Een écht unieke eet ervaring



meza.nl