

Evenementenkalender 2026



Bingo-avond CV de Koeters



24 januari

Ter gelegenheid van 55 jarig jubileum!
Heerlijke taarten te winnen!
Iedereen is welkom!

Samen aan tafel voor Oekraïne

28 t/m 30 januari

Geniet van heerlijke Oekraïense soep
(om 12u of 18u).
→ hierbij steunt u Oekraïne, via het
Rode kruis!

Pannenkoekenmaand



Februari 2026

Elke woensdag tussen 14u-17u:
2e pannenkoek gratis!

Koeter uurtje van lol en leut!

13 februari

Officiële opening van de biertap door
CV de Koeters. Vrijdag tussen 19-20u
de eerste 80 biertjes gratis!

*De Koeterkluij het hele weekend voor €5,50
per bierworst. Dresscode: carnavalesk*

Valentijn en Carnaval



14 februari

Op zaterdagavond een aangepast
Valentijnmenu met een vleugje lol en
romantiek! Prijs 60,00 p/p.
Photobooth en livemuziek aanwezig.

Meer info op onze website www.debaeckermat.nl

Na de stoet, Lekker zoet

15 februari

Tussen 16-17u het Zoete Opwarm-uurtje
in onze winterserre. Na het kijken
van de stoet in Sas van Gent!

Huiskamer make-over!



Maart 2026

Verbouwing van onze huiskamer!

1e paasdag - Paasbrunch

5 april

Paasbrunch van 11u tot 14.30u.
Speelzolder is geopend!

2e paasdag - Pasen à la carte



6 april

Deze dag een verfijnde menukaart.

Moederdagbrunch

10 mei

Moederdagbrunch van 11u tot 14.30u
Verfijnde menukaart voor het diner!
Speelzolder is geopend!

Pinksteren



24 en 25 mei

Volop asperges, Aspergeweekend!
Daarnaast verfijnde menukaart

Vaderdag

14 en 21 juni

Speciaal stoer Vaderdag-gerecht en
een verfijnde menukaart beschikbaar.

Fruits de Mer weekend



15 augustus

Fruits de Mer, alleen op reservering.
VOL = VOL

Verse paling weekend

3 t/m 5 juli

Wij serveren verse paling dit weekend!



Bekijk onze website
en social mediakanalen
voor meer informatie
over onze evenementen.



Openingstijden



Restaurant

Woensdag t/m zondag
maandag & dinsdag

10.00 tot 22.00 uur
gesloten

Keuken geopend: 10.00 tot 20.00 uur

Landwinkel

Woensdag t/m vrijdag
Zaterdag
Zondag

10.00 tot 18.00 uur
10.00 tot 18.00 uur
12.00 tot 18.00 uur

Maandag en dinsdag gesloten

Gesloten

Woensdag 27 mei 2025



Eerlijk. lokaal en duurzaam

Dutch Cuisine



Wij koken volgens de principes van Dutch Cuisine: puur, eerlijk en met respect voor mens, dier en natuur.

Seizoensgroenten spelen de hoofdrol, terwijl vlees en vis een bijrol krijgen. Zo geniet je van gerechten die niet alleen lekker zijn, maar ook goed voor de wereld om ons heen.

No Waste



Help mee voedselverspilling te voorkomen.

Geef bij je bestelling aan als je minder groente of minder vlees/vis wilt.

– zo bereiden we precies wat je nodig hebt.

Op die manier zorgen we samen voor minder afval en een bewuste omgang met onze producten.

Van Boer tot Bord



Wij werken zoveel mogelijk met lokale producenten en boeren die met passie en zorg hun producten telen.

Zo komen de ingrediënten rechtstreeks van het land naar jouw bord.

– vers, puur en met een kleine ecologische voetafdruk.

