



Specialiteiten:

Goorsche Jongens

Voor de uitgebreide hamburgerkaart gebruiken wij 100% rundvleesburgers en standaard bereiden wij deze op de bakplaat. Voor de lekkerste burger moet u even gaan zitten. Deze burgers hebben we vernoemd met de Goorsche bijnamen, zij worden gemaakt van biefstukvlees en zijn van uitzonderlijke kwaliteit. Geeft u aan hoe u ze gebakken wil hebben? Rood-, medium- of doorgebakken?

Lekkerste broodjes van Nederland

Op onze lunchkaart staan "luxe"broodjes. Vele van deze broodjes hebben een prijs gewonnen tijdens de wedstrijd om het lekkerste broodje van Nederland. Met als grote nummer 1 "het Twentse Haagje" zoals Goor ook wel wordt genoemd.

Verse frites

Naast de normale verse frites bakken wij ook zelf echte verse Frieten, ze zijn iets dikker dan normaal maar een echte liefhebber proeft het verschil. Eet onze eigen Friet op het terras of in de serre. Inpakken van de frieten komt niet ten goede aan de kwaliteit.

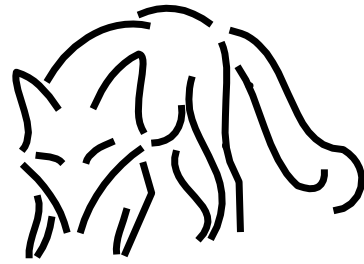
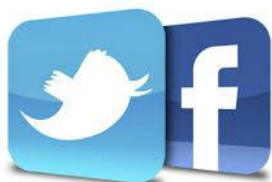


't Mooiste draaipunt van de optocht:

Het laatste weekend van juni is het Goorsche School- en volksfeest, traditiegetrouw komt de allegorische optocht langs de Roode Vos. Beleef het een keer in uw leven!

Waar vindt u ons:

- In uw brievenbus via de maandelijkse folder
- De digitale nieuwsbrief op anytyme.nl
- Website www.deroodevos.nl
- Eet.nu
- Google en natuurlijk:



Cafeteria De Roode Vos
omdat het beter smaakt



AnyTyme Snack & Dine

iependijk 53
7471 BG GOOR – Hof van Twente
Telefoon : (0547) 27 32 46

Openingstijden :

Dinsdag t/m zaterdag :
10.30 uur tot 22.30 uur

Zondag :
12.00 uur tot 22.00 uur

Maandag :
Gesloten

wachtlijst

Vriendelijke service & Kwaliteit staan vooraan.....

Het ophalen van de 'snelle hap' is een beleving. U wilt zo snel mogelijk geholpen worden, daarbij zal het bestelde toch echt, binnen enkele secondes ingepakt en wel, gereed moeten zijn.... anders zwaait er wat.....

En dan hebben wij ook nog de mogelijkheid dat u bij thuiskomst niet tevreden bent, (Half gaar, lauwwarm en slordig ingepakt).

Wij stellen alles in het werk om u zoveel mogelijk tevreden te stellen ook het onmogelijke proberen wij waar te maken. Geduld is natuurlijk een schone zaak en als uw geduld op is, zeg het dan.

Om direct u bestelling op te nemen en hierbij goed te kunnen communiceren met de keuken, maken wij gebruik van een geavanceerde computerkassa. Voor alle medewerkers is het belangrijk om te weten wat u precies heeft besteld zodat er zo min mogelijk fouten gemaakt kunnen worden. Bestel dus duidelijk en rustig zodat wij van het begin aandacht aan uw bestelling kunnen geven. U mag direct afrekenen waarna u heel even kan wachten, wij vragen u om ruimte te maken voor gasten die na u zijn binnen gekomen. De volgorde van uitgifte heeft te maken met de bereidingstijd van gerechten.

Enkele aandachtspunten:

- Grote -groepen, -bestellingen krijgen niet meer aandacht dan een eenling.
- Telefonische bestellingen krijgen geen voorrang.
- Medewerkers van de Roode Vos wordt niet met moppie, schatje of vingerknippen en fluiten aangesproken. Dit wordt niet geaccepteerd.
- Wij zien erop toe dat gasten buiten de directe omgeving van de zaak geen overlast bezorgen.

Geen tijd om te koken, druk druk druk, of gewoon omdat het lekker is.

Er zijn duizend en één redenen te bedenken voor het ophalen van warm eten of een lekker broodje. De weg naar uw vaste stek is dan het meest denkbare, u weet de weg, kent de mensen en u weet wat u krijgt. Het team van de Roode Vos weet dit als geen ander, door samen aan tafel te praten over de vaste gasten en de behandeling daarvan (vaste bestellingen, dieët, toevoegingen etc. etc.) trainen wij in de herkenning van u als vaste gast. Indien u wensen heeft maar misschien ook opmerkingen die kunnen leiden tot een betere samenwerking met u, aarzel dan niet maar vertel het ons.



Vroeger

Herman Rouweler was de welbekende rode vos van Goor in de jaren zestig. De kerkstraat was het plekje om een snelle hap te nuttigen en te genieten van zijn humor. De Goorse rooie vos waar via de achterdeur ook veel te beleven viel.

Hij is de oprichter van de Roode Vos en een begrip in Goor en omgeving. Het is voor ons de taak om de Roode Vos niet verloren te laten gaan, een meeting point die niet valt weg te denken uit de Goorse gemeenschap



Heden

Sinds 1 april 1997 zwaaien wij, Fred en Angela er de scepter. Samen met een aantal enthousiaste medewerkers doen wij onze uiterste best om het bedrijf zo professioneel mogelijk te sturen. Bekendheid kregen wij in 1998 door het winnen van de landelijke wedstrijd om het lekkerste broodje van Nederland. In oktober 2000 en januari 2003 hebben er een verbouwingen plaatsgevonden waarvan u nu het resultaat ziet. Eten komt uit de keuken, geen vitrines maar gekoelde werkbanken wat ten goede komt aan de kwaliteit en snelheid. Er zijn verschillende menukaarten waaruit u uw keuze kan maken.

Een buurtcafetaria waar u zich thuis mag voelen.

lunchen, brunchen enbrassen