

Aan bezoekers die onze zaak nog niet kennen,

MIE HOTHAI-FOOD is opgericht begin eerste kwartaal 2018, nu zijn wij al jaren verder en hierbij onze hartelijk dank aan al de klanten die ons restaurantje in de afgelopen jaren hebben gesteund en reviews zowel positief als negatief hebben achtergelaten op Google na het bezoek, ook niet vergeten de mond tot mond reclame van onze vaste klanten, hierdoor is onze zaak bekender geworden.

Om teleurstelling en hoger verwachting te voorkomen hebben wij voor u de volgende als informatie.

Het is heel verstandig de reviews te raadplegen voor u onze zaak bezoekt, maar neem deze niet als standaard. Zowel de goede als de mindere zijn momentopnames van de ervaringen van de bezoekers. Dit is afhankelijk van de drukte en het tijdstip van het verblijf van de klant, ook de genomen gerechten spelen een hele belangrijke rol, als laatste de gewende smaken, wat de een lekker vindt geldt niet voor de andere.

Onze gerechten zijn gebalanceerd, van voorgerechten tot dessert, naar onze manier van koken, met zorg samengesteld en zijn gericht op de doelgroepen die het eten waarderen van niet pittig (kindvriendelijk) tot mild pittig opdat alle ingrediënten in het gerecht geproefd kunnen worden. Er wordt géén aanpassing aan het gerecht gedaan tenzij allergie-gevallen en wij serveren uitsluitend wat er op de restaurantkaart staat. Kraanwater wordt niet geserveerd tenzij voor medicijn gebruik. Bent u gewend extra pittig te eten dan is onze menu niet geschikt voor u, dit geldt ook voor degene die bij elke gerecht maggi toevoegt.

Wij serveren in het restaurant zelfgemaakte sambal, op verzoek, voor de gerechten Nasi, Noodle en Wok, buiten dit niet. Zodra een gerecht wordt geserveerd is het al op smaak en in harmonie, elke toevoeging, naar onze kennis wordt de smaak er niet beter van maar in tegendeel.

Klanten die een half potje sambal, zelfs een hele potje opmaken voor één gerecht en nog meer vragen ervaren wij als respectloos voor het geserveerde gerecht en wensen wij hen niet in ons restaurantje te zien.

Thai eten is fijn proeven, wij zijn geen **SABAL TENT**.

Voor afhalen wordt er **GEEN SAMBAL** meegeven, dit is om de vrede zowel voor de klant als voor ons zelf te bewaren als gevolg van de steeds terugkerende sambalprobleem, tot deze goed overwogen en nagedachte beslissing waren wij ander half jaar geleden gekomen naar aanleiding van een ongenoegen reactie van een mevrouw hierover. Vanaf heden kan pittigheid bestel worden voor de volgend gerechten: Nasi en Noodles.

Wij vragen u vriendelijk een eigen tas mee nemen om uw bestelling erin te doen.

Mocht u bepaalde ingrediënt van een gerecht niet verdragen neem dan een andere waar dát niet in zit want elke onderdeel, al is het klein, is van wezenlijk belang voor de juiste smaak, voorbeeld, als u koriander niet lekker vindt, neem dan geen Kokossoep.

De sterren op de menukaart staan voor pittigheid, 1 ster is minder en 2 sterren is meer pittiger, 0 ster géén pittigheid. Zowel Nasi als Noodle gerechten zit er geen pittigheid in, voor de Wonton soep ook niet, de andere niet genoemde wel. Niet zeker weten? stel gerust uw vragen en geven direct aan wat u niet mag eten.

Onze restaurantje is eenvoudig ingericht, heeft één toilet, geen airco maar vloerverwarming, 5 tafels, één 6 persoonstafel, drie 4 persoons, één 2 persoons, totaal 22 zitplaatsen en een terrasje met twee tafeltjes met uitzicht op de historische gebouwen van Delfshaven. Op vrijdag, zaterdag en zondag is ons restaurantje ook geopend voor lunch vanaf 12:00 en zondag vanaf 13:00. Het is heel fijn in de middag te komen lunchen in de rustige sfeer. Op terras wordt geserveerd als de drukte toelaat, anders de bestelling zelf doorgeven aan de balie.

Van mei t/m half september tussen 18:00 – 19:30 is het vaak druk en tot heel druk vooral in het weekend, het gebeurt wel eens dat wij de tijd niet meer hebben om de telefoon op te nemen en zelfs géén bestellingen meer aannemen te voorkomen de klant te lang moet wachten en wij weinig aandacht voor het koken hebben. **Dit geldt niet voor de maanden november, december, januari en februari.** Een telefoontje is al voldoende om de actueel situatie te peilen, als de telefoon niet wordt opgenomen probeer dan iets later. Voor in het restaurant (vrijdag, zaterdag) is het vanaf 12:00 tot 17:00 altijd plek vrij, zondag vanaf 13:00, dit geldt ook voor na 19:45. Reserveren mag, voor groep gewenst. De keuken is geopend tot 21:30.

Voor ouders met klein kinderen (0-3 jaar) raden wij aan niet later dan 17:00 hun diner te komen gebruiken zo kunnen zij in alle gemak zonder te lang wachten rustig hun maaltijd nuttigen en aandacht aan hun kind geven. Mensen die weinig tijd hebben, doen er verstandig aan dit direct door te geven bij het bestellen opdat alle gerechten zonder onderbreking worden geserveerd, want wij serveren de bestelde gerechten in volgorde, voorgerechten als eerst, als deze op zijn, worden de hoofdgerechten gemaakt, als het druk is dan duurt het te lang voordat die gekookt worden... Mango sticky rice of Zwarte bonen met sticky rice is een geliefde dessert vraagt tijd om te maken, daarom doorgeven als deze gewenst is.

Wij willen niet in de haast eten maken, om de versheid en kwaliteit te garanderen wordt het koken gestart als de bestelling er is en in volgorde. Om drie gerechten te maken duurt ongeveer 15 – 20 minuten als u aan de beurt bent. Als u weinig tijd heeft, neem dan geen soep, dessert of salade, ze nemen de meeste tijd in beslag, terwijl wok gerechten de minste tijd nodig te bereiden.

**Eten maken kost tijd! Wij zijn geen fastfood tent.**

Ons werk blijven wij uitvoeren in de huiskamer sfeer en proberen onze dienstverlening zo goed mogelijk te presenteren, maar lukt niet altijd, wij vragen dan uw begrip.

Hartelijk dank voor uw aandacht.

Mui Kuen Liu

Update: woensdag 27 november 2024 te Rotterdam