

Meza Méditerranée

15 nov 2011

[Share on print](#) [start printen](#)

DEN HAAG - “Ja, gastvrijheid gecombineerd met lekker eten is belangrijk voor ons”, zegt Jad Ghizzaoui, één van de vier eigenaren van Meza Méditerranée. “Onze verhuizing van Groningen naar Den Haag met inmiddels twee vestigingen, kan je rustig een groot succes noemen. Wij bestaan deze maand november in totaal tien jaar!”



Op de foto staand van links naar rechts: Vader Nabil, zoons Rani en Jad en hurkend moeder Anna Ghizzaoui.

Een vaste klant, een dame van 85, vult hem aan: “Niet hier in Benoordenhout!”. “Dat klopt. Hier zitten wij als Libanese traiteur sinds vier jaar. Het is mooi om de harten van de Hagenaars te veroveren. In het begin zijn ze sceptisch, maar als de mensen onze hapjes en maaltijden geproefd hebben komen ze na afloop altijd enthousiast terug.” Ik heb nog nooit Libanees gegeten: “Bestaat dat wel, de Libanese keuken?” Rani Ghizzaoui, broer van Jad, verzekert dat dat het geval is. “U moet echt ons beroemdste broodje proberen: de Libanese uitvinding hummus, gecombineerd met auberginesalade.” Rani heeft geen woord teveel gezegd. Mijn volgend vakantieland heb ik gevonden in Meza. “Dit broodje smaakt fris en heeft een knapperig bite met een vleugje pit”, vertel ik enthousiast over mijn nieuwe ontdekking. Rani lacht mij zelfverzekerd toe. In november en begin december nodigen zij u uit om nieuwe smaakervaringen te ondergaan. Een van de vele activiteiten is bijvoorbeeld de Champagne- en hapjesproeverij op 3 december a.s. in Benoordenhout. Ontdek de gastvrijheid van Meza! Mient 677, Den Haag, tel: 070 – 368 09 45, Weissenbruchstraat 67, Den Haag, tel: 070-324 78 71. Open: di t/m vrij 10:00 – 18:30, za: 09:00 – 17:00. Ook voor catering, kookworkshops en bestellingen voor lunch & diner. Website: www.Meza.nl