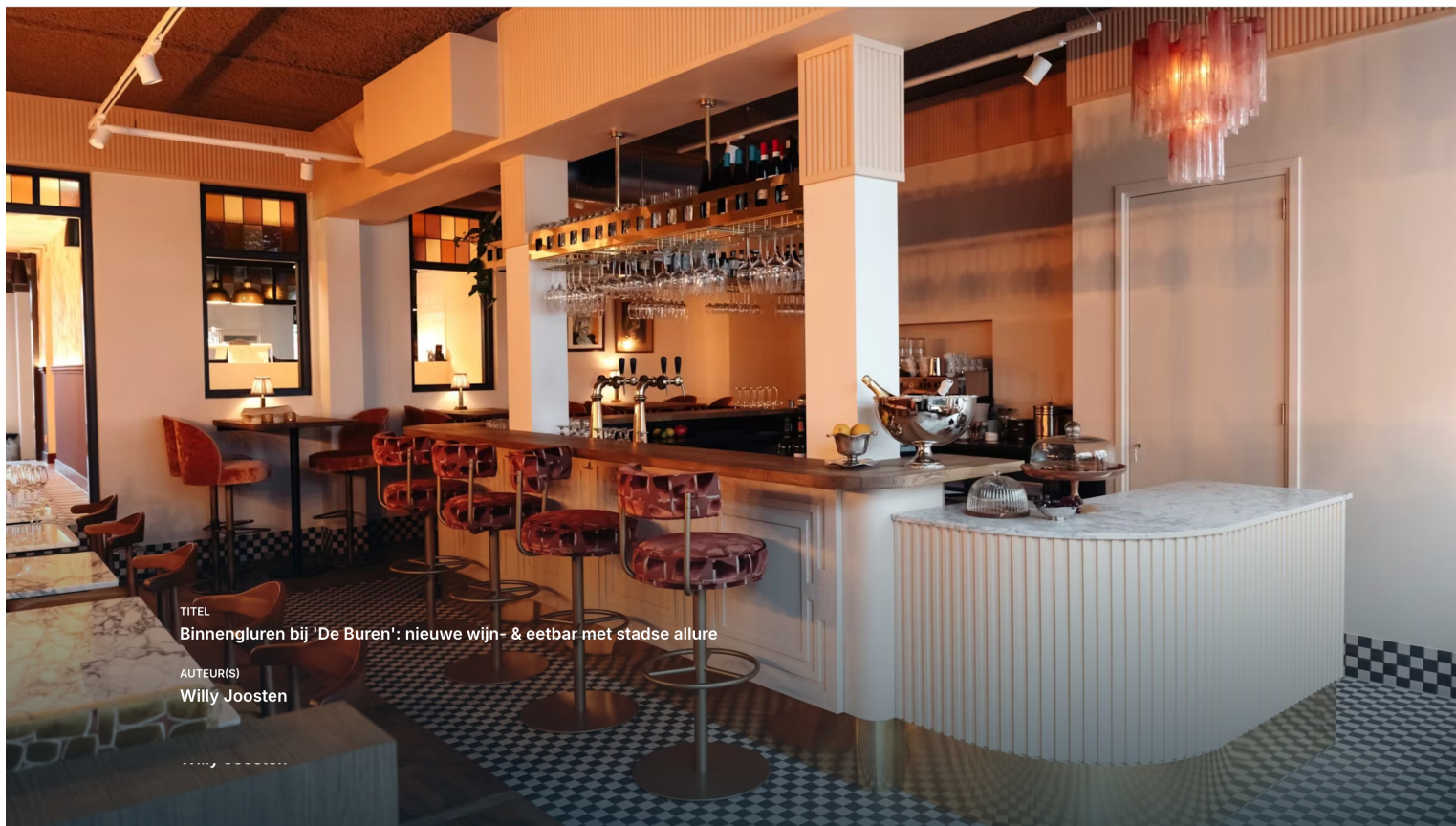




TITEL
Binnengluren bij 'De Buren': nieuwe wijn- & eetbar met stadse allure

AUTEUR(S)
Willy Joosten

Binnengluren bij 'De Buren': nieuwe wijn- & eetbar met stadse allure

Willy Joosten | Gepubliceerd: 31 mrt. 2025

Delen Verwijderen Voorlezen

De Buren in Bussum is een nieuw sfeervol restaurant waar je in de ochtend terecht kunt voor koffie en lekkers en de dag eindigt met een avond vol wijnen, lokale bieren en kleine gerechtjes om te delen. Het interieur is speels en kleurrijk. Binnen gluren? Bekijk de interieurfoto's.

De Buren is een sfeervolle wijn- en eetbar met een warm en kleurrijk interieur. Het nieuwe restaurant brengt een welkom stukje stadse gezelligheid in het Gooise dorp. Eigenaren Rein van Deursen, Roel Frissen en Woltera van de Bosch hebben in de Kapelstraat, het horecaplein van Bussum, een plek gecreëerd waar je de hele dag kunt genieten.



Interieur met karakter

Het interieur, ontworpen door de Bussumse interieurstudio Even Eleven,

Krijg het beste van Misset Horeca in je mail

Misset Horeca houdt ambitieuze ondernemers op de hoogte van alle actuele ontwikkelingen in de horecabranche. Schrijf je nu in voor de Misset Horeca-nieuwsbrief en ontvang gratis het actuele horecanieuws, praktische tips en adviezen op het gebied van ondernemerschap.

Schrijf je in!

Ben je niet pmjager@gmail.com? - [log hier uit](#)

is een kleurrijke mix van warme tinten, grafische patronen en speelse accenten. Met De Buren brengen de eigenaren een stukje stadse flair naar het landelijke Bussum.



LEES OOK

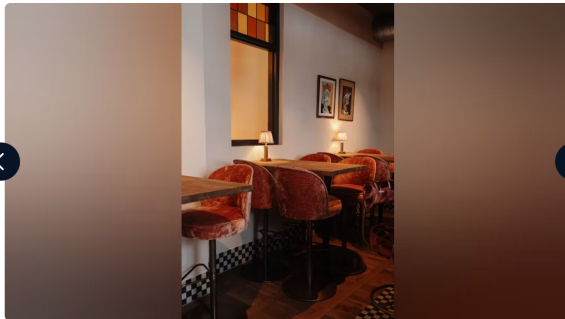
7 vragen aan Ramez Ramzy over conceptontwikkeling: 'Verschil zit in details'

Van glas-in-loodramen tot mozaïektegels en golvende patronen op de vloer, het interieur is een dynamisch samenspel van stijlen. Het gebruik van rijke stoffen en warme kleuren zorgt ervoor dat je je direct welkom voelt.



Gedurfde combinaties

Er is uitgepakt met het mixen van verschillende materialen en patronen. Een houten vloer wordt afgewisseld met zwart-witte mozaïektegels rondom de bar, maar ook om de traptreden en plinten te accentueren. In een verhoogde ruimte – die het bargedeelte met de achterste bistoruimte verbindt – liggen terracotta tegels in een golvend patroon. 'Juist het afwisselen van geometrische blokpatronen, zowel op de vloer als in het ontwerp van de bar, met ronde vormen in de tegels en de rugleuning van de banken, maakt het geheel speels. Ik houd ervan niet te serieuze interieurs te maken; je moet er juist vrolijk van worden,' vertelt ontwerper Michelle Jager.



Kunstschildering als blikvanger

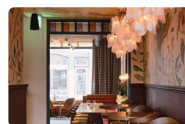
Een van de eyecatchers in het restaurant is de enorme kunstschildering die niet alleen de muren, maar ook het plafond siert. Dit werk van kunstenaar Annemieke Denters neemt je mee naar een exotische wereld van paradijsvogels, die zelfs het toiletbezoek bijzonder maakt. Daarnaast zijn de roze kroonluchters, die speciaal voor De Buren zijn ontworpen, een opmerkelijk detail. Gemaakt van handgeblazen Murano-glas, brengen ze een vleugje luxe in de ruimte.



BEKIJK OOK



BEKIJK OOK
Kunst in de horeca: Wat is het effect?



Wijn, gerechten en sfeer in één

Het restaurant heeft een uitgebreide wijnkaart met 160 wijnen per fles en tientallen wijnen per glas. Op de kaart staan kleine gerechten en borrelhappen, allemaal bereid met verse, bij voorkeur lokale ingrediënten. Van een snelle lunch tot een avond uitgebreid tafelen: de kaart biedt voor elk moment iets passends. De Buren is geopend op woensdag en donderdag van 12.00 tot 23.30, vrijdag en zaterdag van 12.00 tot 01.00 uur.



BEKIJK OOK
Hoe maak je een goede wijnkaart?

Interieur: interieurstudio Even eleven
Foto's: Liselore Stap en Space Content Studio

Ontdek ook

MEER

Inspiratie



MEER

Interieur



Meer inspiratie voor Interieur



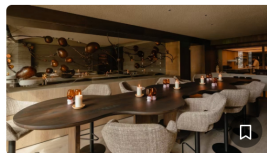
Grootste f&b-conceptenbouwer ter wereld: 'Beleving als brandstof van hedendaagse horeca'

Rafael Larue van Livit Design, de grootste 'f&b conceptenbouwer ter wereld' was in Nederland om f&b-...



Binnenkijken bij Petite van Casimir Evens: Bistroromantiek en wijnbarchic

Pal tegenover hun sterrestaurant Odille in Sint Oedenrode openen Casimir Evens en Lotte Bloem Petite,...



Binnenkijken bij het vernieuwde restaurant Flore**

Restaurant Flore, bekroond met twee Michelinsterren en een Groene ster, heropent op 2 april 2025 haar deuren...



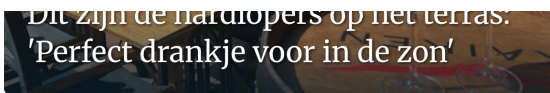
Binnenkijken bij after-dinner club Tuftuf op iconische locatie

Op de plek waar ooit Disco Dolly en Dansen bij Jansen het Amsterdamse nachtleven kleur gaven, opent Tuftuf.

Uitgelicht door de redactie



- 9 apr. Luca Carli (26) van Reverie over route naar eigen zaak: 'Ik doe het anders dan mijn leermeesters'
- 8 apr. Grip op giftige reviewcultuur: 'Niet meer publiek afgerekend zonder weerwoord'
- 8 apr. Een DJ of artiest in je horecazaak kan je omzet verhogen, maar denk wel aan deze factoren



7 apr. **LEZE KOSTEN**
René Bogaart over
gastbenadering: 'De gast is
geen koe in de wei'

Artikelen op basis van jouw gekozen onderwerpen

[ONDERWERPEN BEHEREN →](#)

Stel je eigen artikeloverzicht samen door jouw onderwerpen te kiezen. ['Beheer jouw onderwerpen hier >'](#)

Eerder verschenen

- > Nederlanders willen terras op zonder gedoe: 48% ergert zich aan wachten op rekening
- > Budgettips voor de inrichting en het interieur van je horecazaak
- > Van Oys Maastricht Retreat krijgt 5 Sterren Superior toegekend
- > Margot Janse vertrekt bij SAAM restaurant
- > Nieuwe gm's bij Leonardo Hotels
- > Zo wordt je wijnbar een succes: Van het organiseren van events tot duurdere wijnen per glas
- > Zelf tempé maken: 'Je kunt experimenteren met smaak en structuur'
- > Renaissance Amsterdam Hotel viert 50-jarig bestaan met opening nieuwe lobby bar
- > KHN-voorzitter Marije Vuurik: 'Duurzaam ondernemen is smakvol en slim ondernemen'
- > Advocaat waarschuwt: meldplicht 'ongewoon voorval' bij lekkage koelmachines
- > Van der Valk Investments gaat campus bouwen voor 2.500 arbeidsmigranten
- > Is het klassieke kindermenu nog van deze tijd? 'Er liggen kansen voor de horeca'
- > 8 plantaardige foodtrends voor de menukaart
- > 'Duurzaamheid moet van modewoord naar maakbare keuze'
- > Winnaars van landelijke finale CuliQuiz bekend
- > Restaurant Flora opent op zesde verdieping van oude iconische telefooncentrale
- > Hoe verloopt het proces van een horeca interieurontwerp? 13 aandachtspunten
- > Wim van der Steen nieuwe general manager Hotel The Den
- > De Toppr van maart: Hannah Marinus, project- en operations manager bij De Heeren van Maarssen

Abonneren Nieuwsbrief Over Misset Horeca

Digitaal magazine
Klantenservice
Vacatures
Contact
Adverteren

Actueel

Ondernemen

Nieuwe medewerker
Medewerker in dienst
Medewerker uit dienst
Horecabedrijf starten
Financieel gezond
Wetten & regels

Eten & drinken
Menukaart
Recepten
Drankenkaart
Seizoenen en feestdagen

Bediening

Gastbenadering
Digitalisering
Hygiëne

Terras

Interieur
Keuken inrichten
Conceptontwikkeling
Inrichting

Terras Top 100

Michelin
Gault&Millau
Lekker

Inspiratie

Restaurant
Café
Hotel



Misset Horeca is onderdeel van VMN media. Lees in [ons manifest](#) waar VMN media voor staat. Op gebruik van deze site zijn de volgende regelingen van toepassing: [Algemene Voorwaarden](#) en [Privacy en Cookie beleid](#) | [Privacy instellingen](#)

