

# Olmenhorst PUUR



**Kookworkshop**  
**Barbecue in de boomgaard**

**Augustus 2012**

## Barbecueën op de Olmenhorst!

Puur en eerlijk eten, daar staan we voor bij Landgoed de Olmenhorst. In de Olmenhorst kookworkshop bereidt u drie smaakvolle gerechten, zo puur en ambachtelijk als maar kan. In het bereiden van de gerechten is er volop aandacht voor de oorspronkelijke kleur, geur en textuur. Producten komen vers van het land, uit de boomgaard of de tuin en het vlees is van duidelijke komaf. Alles wordt in landelijke stijl gepresenteerd.



De leiding is in handen van chef-kok Eelke ten Broeke, het culinaire geweten van Landgoed de Olmenhorst en chef-kok bij culinaire workshops en diners. Op het Landgoed kookt hij veel met vergeten groenten en producten uit de Haarlemmermeer. Eelke over zijn workshop **Barbecueën**:

*Chef-kok Eelke ten Broeke aan het werk*

*“Omdat we in Nederland houden van barbecueën in de zomer, staat in deze workshop de barbecue centraal. Natuurlijk kan je snel wat vleessoorten gaar grillen, veel saus erover gooien en klaar... maar juist met de buitengrill kunnen we culinaire hoogstandjes bereiden. Tijdens deze workshop zullen we verschillende barbecues presenteren en ze op verschillende wijze gebruiken. We werken heerlijk buiten in de boomgaard om te kunnen genieten van de omgeving. Voor de workshop heb ik drie prachtige gangen uitgekozen.”*



## Het Olmenhorst Puur concept



Hoe intens proeven, ruiken, zien en voelen we eigenlijk? Landgoed de Olmenhorst wil met het ontwikkelde Puur concept de zintuigen van haar gasten aanspreken. Of het gaat om de diners, culinaire workshops of onze huisgemaakte producten: we stellen dit in het teken van eerlijke en landelijke producten, bij voorkeur uit onze eigen Haarlemmermeer. En wat is er beter voor de zintuigen dan culinair genieten in de sfeer van een landgoed?

Een prachtige oprijlaan, oude gebouwen, klassieke boomgaarden. Zo draagt de natuurlijke omgeving van De Olmenhorst bij aan ieders beleving. In onze culinaire activiteiten gaan we zo veel mogelijk mee met de seizoenen, want op het landgoed is de natuur onze bron.

Landgoed De Olmenhorst - Lisserbroek - T 0252-413165 – [www.olmenhorst.nl](http://www.olmenhorst.nl) - [info@olmenhorst.nl](mailto:info@olmenhorst.nl)

## *Menu*

### *Voorgerecht*

*Gegrilde Saint-Jacques op een salade van Pata Negra en kommerkruid met jong bietenblad*

### *Hoofdgerecht*

*Gegrilde varkensrib met gegrilde aardappelplakjes en gepofte biet  
met een krachtige kruiden-knoflook crème fraîche*

### *Dessert*

*Een combinatie van gegrilde ananas, appels en banaan  
met een saus van rode peper, vanille en munt met ijs van lychee*



### **Algemene informatie en inschrijven**

- Datum: zaterdag 18 augustus 2012. Particulieren, groepen en bedrijven kunnen zich inschrijven via [workshops@olmenhorst.nl](mailto:workshops@olmenhorst.nl) o.v.v. naam, telefoon, adres en aantal personen.
- De workshop start om 16.00 uur, aansluitend vindt van ongeveer 19.00 tot 21.00 uur het diner plaats.
- De kosten bedragen € 59,50 per persoon (incl. workshop, diner, bijbehorende wijnen en BTW). Het cursusgeld dient vooraf betaald te worden. U kunt betalen door een overschrijving via bank naar rekeningnummer 3365.74.614 t.a.v. Olmenhorst Fruit b.v. Om uw betalingen gemakkelijk te kunnen verwerken verzoeken wij altijd uw naam en de naam van de workshop te vermelden.
- De workshop vindt plaats bij het minimum aantal van 10 personen. Wij behouden ons het recht voor om bij onvoldoende aanmeldingen de workshop te annuleren.

### **Barbecue Workshop voor uw gezelschap?**

Voor bedrijven, verenigingen en andere groepen is het mogelijk de workshop voor gesloten gezelschap te boeken. Hiervoor gelden andere prijzen. Wendt u zich tot Olmenhorst afdeling Sales via onderstaande gegevens. Op aanvraag zijn extra opties mogelijk, bijvoorbeeld een sommelier die uitleg en advies geeft over bijpassende wijnen bij de gerechten.