

Olmenhorst PUUR



**Kookworkshop
Hollandse Asperges**

Mei 2012

Proef de Hollandse asperge op de Olmenhorst!

Puur en eerlijk eten, daar staan we voor bij Landgoed de Olmenhorst. In de Olmenhorst kookworkshop bereidt u vier 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.



Chef-kok Eelke ten Broeke aan het werk

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. Tijdens deze workshop geeft hij uitleg over asperges:

Waar komen ze vandaan, wat is de geschiedenis en welke asperges bereiden we tijdens de workshop? Eelke werkt zelf graag met Texelse asperges, wat met de goede grond van het Wadden-eiland te maken heeft; de zilte smaak van de Noordzee trekt subtiel in de asperges. Onderdeel van de workshop is een presentatie door de leverancier die de Texelse asperge in Nederland heeft geïntroduceerd, een groot succes in de Nederlandse horeca! De eigengemaakte gerechten kunt u vervolgens proeven aan een sfeervol gedekte tafel. Geniet samen volop van wat het voorjaar aan geuren en smaken te bieden heeft.

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 het 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!



Menu

Voorgerecht

*Texelse asperges omwikkeld met Baambruggerham,
met zacht gekookt boerenlandeitje en ambachtelijke boter*

Tussengerecht

Soep van Texelse asperges met peterselieschuim

Hoofdgerecht

Texelse Asperges met Rosevalkrieltjes, diamanthaas en bearnaisesaus

Dessert

Gecarameliseerde ananas, begeleid door bloedsinaasappel sorbetijs



Algemene informatie en inschrijven

- Datum: zaterdag 19 mei 2012. Particulieren, groepen en bedrijven kunnen zich inschrijven via 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.

Hollandse Asperges Kookworkshop 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.