

Olmenhorst PUUR



**Kookworkshop
Stoofgerechten**

December 2012

Stoofgerechten van de Olmenhorst!



Puur en eerlijk eten, daar staan we voor bij Landgoed de Olmenhorst. In de workshop bereiden de deelnemers 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, het vlees is van duidelijke komaf. Alles in landelijke stijl gepresenteerd. De vergeten groenten in manden, gevogelte is nog gevogelte. Dat is wat wij puur noemen.

De leiding is in handen van chefkok Eelke ten Broeke. Het culinaire geweten van Landgoed de Olmenhorst en chefkok bij culinaire workshops en diners. Op het landgoed kookt hij veel met vergeten groenten. Topinamboer, chiodgiabiet en pastinaak behoren tot zijn specialiteiten. Tijdens de workshop leert u tijdens het koken van alles over de producten. Eelke: *‘Tijdens deze workshop gaan we een heerlijk stoofgerecht maken uit grootmoeders tijd. We zullen bespreken waar stoofgerechten vandaan komen en uitleg geven welke vlees er geschikt is om te stoven.’*

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.

Wat is er beter voor de zintuigen dan culinair genieten in de sfeer van een landgoed? Een prachtige oprijlaan, oude gebouwen, klassieke boomgaarden. We ontsteken de fakkels en richten de workshopruimte sfeervol in. 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

Rundersucade rosé gebraden op puree van doperwten en gebakken zwarte peen

Hoofdgerecht

Olmenhorst wild, vergeten groentestoof op een puree van Haarlemmermeerse aardappel

Dessert

Wortel-pistachecake met glazuur van roomkaas en ijs van donkere chocolade



Algemene informatie en inschrijven

- Datum: zaterdag 15 december 2012. Particulieren, groepen en bedrijven kunnen 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 19.00-21.00 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.
- Wij behoudens ons het recht voor om bij onvoldoende aanmeldingen de workshop te annuleren.

Kookworkshop voor uw gezelschap?

Voor bedrijven, verenigingen en andere groepen is het mogelijk de kookworkshop voor gesloten gezelschap te boeken. 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.