

Olmenhorst PUUR



**Kookworkshop
Vergeten Groenten**

Maart 2012

Vergeeten Groenten 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.



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. Topinamboer, chioggiabiet en pastinaak behoren tot zijn specialiteiten. Hoe bereid je oerbiet, waar smaakt aardpeer goed bij, wat zijn schorseneren eigenlijk?



In de workshop leert u tijdens het koken van alles over de producten. Neem de proef op de som: geniet van Eelke's enthousiasme en culinaire vakmanschap.

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.



Puur Vergeten Groenten workshop voor uw selecte 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.

Menu

Voorgerecht

Carpaccio van gepofte oerbiet, afgelakt met Balsamicostroop op een salade van Van Dorp geitenkaas en waterkers

Tussengerecht

Soep van topinamboer met geschaafde truffel

Hoofdgerecht

Gebraden jodenbaas op een mousseline van de Meerlander aardappel met gebakken Bloemendaalse gele kool vergezeld van jus van rode port

Dessert

Gekarameliseerde Olmenhorst appel, brownie met hazelnoten van Hoeve de Vogel en huisgemaakt vanille-ijs



Algemene informatie en inschrijven

- Datum: zaterdag 24 maart 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.