

# Olmenhorst PUUR



**Kookworkshop  
Wijn naar de Spijzen**

**Februari 2012**

## Wijn naar de spijzen

Bij ieder smakelijk gerecht past een lekkere wijn. Maar welke? Hoe kiest u de juiste wijnsoort bij bijvoorbeeld een stevig vleesgerecht, een lekker visje of een lichte vegetarische maaltijd?

In de workshop ‘*Wijn naar de spijzen*’ kookt u drie overheerlijke gerechten, waarbij u fijne en handige kooktechnieken leert en nieuwe smaken proeft. Bovenal proeft u bij iedere gang een heerlijke wijn, toegelicht door sommelier Martijn Claassen. Waarom past juist deze wijn bij het gerecht?



Ervaar wat het verschil in druivensoort, rijping en streek voor invloed heeft op de smaakcombinatie. Als afsluiter geniet u van een kaasproeverij. Ook daarbij staat de combinatie van wijn en gerecht centraal; haalt de ene wijn het eten naar beneden, de andere zorgt juist voor een ware smaaksensatie. Wees getuige!



Na afloop van de workshop heeft u zelf gekookt, heerlijk gegeten en het geheim van een goede wijn-spijscombinatie ontrafeld. Was de wijn naar wens? Na de workshop kunt u bij Martijn Claassen terecht voor uw lievelingswijn tegen een scherpe prijs. Proost!

## 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 hen in het teken van eerlijke en landelijke producten, bij voorkeur uit onze eigen Haarlemmermeer.



De leiding over de workshops is in handen van chef-kok Eelke ten Broeke. Was Eelke voorheen eigenaar en chef-kok van het vermaarde restaurant ‘Het Fort’ in Vijfhuizen, nu is hij het culinaire geweten van Landgoed de Olmenhorst en chef-kok bij culinaire workshops en diners. Martijn Claassen is wijnhandelaar en met zijn wereldwijnen een vaste partner van Landgoed de Olmenhorst bij diners, workshops en catering.

Wat is er beter voor de zintuigen dan culinair genieten in de sfeer van een landgoed? Een prachtige oprijlaan, oude gebouwen, klassieke boomgaarden. In onze culinaire activiteiten gaan we zo veel mogelijk mee met de seizoenen, want op het landgoed vormt de natuur de bron. Zo draagt de omgeving van De Olmenhorst bij aan ieders beleving.

## Menu

### *Voorgerecht*

*Licht gemarineerde tonijn met gebakken kingkrab, crème van avocado en salade van kruiden*

### *Hoofdgerecht*

*Op de houtskoolgrill gebakken Gasconnekalf, ingelegd met rozemarijn en knoflook met gratineerde Charlotte aardappelen, gebakken schorseneren en saus van Jus de veau en blauwschimmel*

### *Dessert*

*Drie bereidingen van chocolade:  
krachtig chocoladetaartje, witte chocolademousse en chocolade-ijs*

### *Proeverij van wijn en spijs*

*Kaasplankje met vier mooie kazen van l'Amuse, begeleid door prachtige wijnen*



## Algemene informatie en inschrijven

- Datum: zaterdag 18 februari 2012. Particulieren, groepen en bedrijven kunnen inschrijven via [info@olmenhorst.nl](mailto:info@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.

## Puur Wijn naar de spijsen 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.