

# Olmenhorst PUUR



**Wild Workshop**

**November 2012**

## Puur Wild van de Olmenhorst!



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

Tijdens de workshop legt de jager van het landgoed uit waarom er op De Olmenhorst gejaagd wordt. Is het echt zo nodig om op het landgoed te jagen? Wat voor soort dieren worden geschoten en wat gebeurt er met de dieren? Na de workshop is er alle tijd om te proeven. De eigengemaakte gerechten kunt u in alle rust proeven aan een sfeervol gedekte tafel. Geniet samen volop van wat de winter 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. De Puur Wild Workshop is daar een exponent van.

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.

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.



## **Puur Wild Menu**

### ***Voorgerecht***

*Terrine van gekonfijte fazantenpootjes met Texelse veenbessengelei en een compote van pruimen*

### ***Hoofdgerecht***

*Een duo van hert en wilde eend in eigen jus met een hete bliksem van vergeten groente*

### ***Dessert***

*Olmenhorst Tarte Tatin met vanille roomijs uit de sorbetière*



### **Algemene informatie en inschrijven**

- Datum: zaterdag 17 én 24 december. Particulieren, groepen en bedrijven kunnen 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.

### **Puur Wild Workshop voor uw gezelschap?**

Voor bedrijven, verenigingen en andere groepen is het mogelijk de workshop 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.