

Email: info@vergetengroenten.nl | Telefoon: 077 - 476.29.13 / 06 - 531.46.945

Als u interesse heeft in een kookworkshop of een proeverij, dan vernemen we dat graag. Mailt u ons uw gegevens en een eventuele datum. U ontvangt dan de volledige prijslijst. We nemen dan contact met u op voor nadere afspraken. Hier beneden staan de prijzen en uitleg over onze arrangementen:

- Kookworkshop "Vergeten groenten"
- Kookworkshop "Streekproducten & vergeten groenten"
- Bakworkshop - "Toetjesbuffet"
- Kookworkshop "Eetbare bloemen" - NIEUW !
- Rondleiding en/of proeverij "Eetbare Bloemen" - NIEUW !
- Doosje eetbare bloemen plukken - NIEUW !
- Cadeaubonnen
- Oerkoken voor grote groepen - workshop
- Kookles vergeten groenten van Jac Nijskens ([ook individueel inschrijven mogelijk](#))
- Familiefeesten, diners en catering

Wilt u weten wie er voor u kookworkshops volgde in onze gezellige, ruime en landelijke kookstudio?

[Klik hier voor een overzicht](#).

Zie beneden voor de uitleg van alle arrangementen.

1. KOOKWORKSHOP "Vergeten Groenten".

Jac Nijskens neemt u mee in de wondere wereld van vergeten groentes, de eetcultuur van onze voorouders en culinaire tradities. Hij reikt u tal van tips, wetenswaardigheden en recepten aan. U bereid zelf een diner (minimaal 5 gangen) van ambachtelijke gerechten van deze bijzondere veelal biologisch geteelde groentes. Een goed stuk vlees hoort er uiteraard ook bij. We maken ook bijvoorbeeld taart en vers ijs uit de sorbetiere. Jac Nijskens selecteert voor u een aantal recepten die u thuis gemakkelijk na kunt koken. Tijdens de kookworkshop zal hij u begeleiden en gaat u samen met hem vergeten groenten in De Historische Groentehof Ó oogsten. Hij vertelt daarbij tal van wetenswaardigheden en achtergronden van vergeten groenten. De recepten zijn veelal gebaseerd op de Oud-Hollandse keuken van voor 1900 en zijn (h)eerlijk, eenvoudig en puur. Maar ook koken we met vergeten groentes moderne gerechten. De recepten krijgt u mee naar huis.

Inschrijven: groepen vanaf 8 personen
Vanaf 39,50 euro Tijdsduur: 4 á 5 uur.

2. **KOOKWORKSHOP “Regionale streekproducten met vergeten groenten”.**

Jac Nijskens vertelt u over eeuwenoude tradities, regionale streekproducten en Hollands beste traditionele voedsel. Vergeten kaassoorten, vergeten ambachtelijk brood of eeuwenoude fokkerij met kloostervarkens, vlees van Hereford runderen. U bereid zelf een diner (minimaal 5 gangen) van ambachtelijke gerechten met de beste streekproducten uit Nederland. De recepten krijgt u mee naar huis. Alles zoveel mogelijk van vers geplukte oogst.

Vanaf 49,50 euro. Tijdsduur: 4 á 5 uur.

Inschrijven: groepen vanaf 8 personen

3. **BAKKEN “Maak een Toetjesbuffet”.**

Van de verse oogst van de Historische Groentehof maakt u een rijk gevuld toetjesbuffet. U eet een deel bij ons op en een deel neemt u lekker mee naar huis. Alle recepten krijgt u mee naar huis. Denk aan: worteltjestaart, witte chocolademousse, bonbons, peren-citroengebakjes, appeltaart, rijke fruit calfoutis, amandel-aardbeiengebak, limoencreme, rabarberkruimeltaart met eiwitschuim, kweepeer taartjes, en nog veel meer.

Inschrijven: groepen vanaf 8 personen

Vanaf 39,50 euro Tijdsduur: 4 á 5 uur.

4. KOOKWORKSHOP “Eetbare bloemen” - NIEUW !

In de Historische Groentehof kweken we maar liefst 200 soorten eetbare bloemen, Jac Nijskens vertelt u over eeuwenoude tradities, regionale streekproducten en Hollands beste traditionele voedsel. Hij neemt u mee naar de eetbare bloemenhof. U plukt de bloemen samen met Jac. We oogsten ook verse groenten, kruiden en fruit. U bereid onder begeleiding een diner (minimaal 5 gangen) van ambachtelijke en moderne gerechten met eetbare bloemen in de hoofd- en bijrol. De recepten krijgt u mee naar huis.

Vanaf 39,50 euro. Tijdsduur: 4 á 5 uur.

Inschrijven: groepen vanaf 8 personen

4. Rondleiding en/of bloemen-proeverij “Eetbare bloemen” - NIEUW !

In de Historische Groentehof kweken we maar liefst 200 soorten eetbare bloemen. Daarmee bieden we drie arrangementen aan:

- a. Rondleiding, koffie, thee. Een hele leuke rondleiding met eetbare bloemen proeven. Er voor of erna lekker koffie en thee. Gebak is 2,50 euro extra. Tijdsduur: 1,5 uur. Prijs: 5,00 euro p.p.
- b. Rondleiding en bloemenproeverij. Alle recepten krijgt u mee. Tijdsduur: 2 á 3 uur. Prijs: 14,50 euro p.p.
- c. Rondleiding, zelf bloemen plukken & kookworkshop. We werken dan veel met de rijkdom aan eetbare bloemen. Alle recepten krijgt u mee.

DOOSJE EETBARE BLOEMEN PLUKKEN - voor 5 euro p.p. gaat u met onze gids de bloemenhof in. U plukt onder begeleiding een bakje eetbare bloemen. Met de uitleg van de gids kunt u de bloemen thuis in de maaltijd verwerken. Het doosje bloemen plukken is additioneel bij een rondleiding, workshop of proeverij. Het kan niet apart worden besteld.

CADEAUBON EETBARE BLOEMEN - voor 7,50 en 12,50 euro kunt u een kadobon kopen voor een rondleiding met koffie/thee en gebak (7,50) en optioneel een doosje eetbare bloemen plukken voor thuis (5,00). Koffie/thee is inbegrepen bij elke cadeaubon.

5. OERKOKEN

Dit wordt een onvergetelijk kookfestijn! We gaan buiten groenten, kruiden, vergeten fruit en eetbare bloemen oogsten, we maken pure ambachtelijke oersoep in een grote gietijzeren ketel op een driepoot, we bakken in een houtoven en gaan Kloostervlees braden op een zelf gebouwde barbeque. Uiteraard maken we ook 'gewone' dingen, zoals chocolade taart of vers ijs uit de ijsmachine van zelf geplukt fruit. Deze activiteit geeft een inkijkje in onze eeuwenoude eetcultuur. Ik spreek de wens uit hiermee voor u een leuk, uiteraard overheerlijk, maar ook gezellig programma heb samengesteld. Ik heb het geheel in stijl van De Historische Groentehof gedaan: bijzonder, puur, eerlijk en traditioneel... en met passie voor de smaak van vroeger.

Inschrijven voor groepen vanaf 80 tot maximaal 125 personen.

Prijs: 49,50 euro p.p.

Data: datum plannen in overleg. Inschrijven: mail naar info@vergetengroenten.nl !

6. KOOKLES VERGETEN GROENTEN

Jac Nijskens leert u koken met vergeten groenten. U gaat aan de slag met een divers aantal gerechten, smaken en technieken. De recepten krijgt u mee naar huis. De groenten die we behandelen zijn talrijk en afhankelijk van het seizoen. Qua technieken lopen we diverse mogelijkheden na om met vergeten groenten en vergeten fruit heerlijke gerechten en combinaties te maken zoals soepen, crèmes, zalven, boters, quiches, smoren, wecken, stoven, ijs maken, marmelades, geleien, gebak of mousse.

Inschrijven: groepen of individueel.

Prijs: 79,50 p.p. inclusief wijnen & fris.

Data: Jac Nijskens geeft elk jaar enkele van deze speciale workshops. Ze gaan door bij minimaal 10 aanmeldingen. Als er [data](#) bekend zijn staan ze op de [homepage](#) .

7. FAMILIEFEESTEN, DINERS, CATERING

Voor familiefeesten, diners en catering heb ik betaalbare prijzen. Vanaf 12,50 euro p.p. maak ik

hapjes en proeverijen en diners al vanaf 17,50 euro.

TIPS EN OVERNACHTEN

DAGBESTEDING. Op verzoek kan ik u een aantal tips geven voor een verdere invulling voor uw dag. Ook kunnen we een hele dag voor u organiseren met allerlei leuke activiteiten in de regio. Voor groepen krijgen we soms kortingen op de gebruikelijke tarieven bij aanbieders van recreatieve activiteiten.

OVERNACHTEN In De Historische Groentehof kunt u ook een ***vakantiehuisje*** huren, gelegen op 100 meter van De Historische Groentehof

Ó

, aan de rand van de Maasvallei en gelegen in een halve hectare bos. U kijkt uit over 10 kilometer natuurgebied en Maasplassen.

Zie

www.vergeteneten.nl

op het folderrekje van de homepage.

VOOR WIE? In De Historische Groentehof en De Kookboerderij komen families, vrienden- en vriendinnengroepen, buurtverenigingen, tuinclubs, kookclubs, seniorenverenigingen en bedrijven. Men viert er een bruiloft, de bachelor-party, het jaarlijkse uitstapje en dergelijke. Een 50-jarig huwelijksfeest, een viering van het bereiken van de 40-jarige leeftijd, de 50-jarige leeftijd, er is altijd een reden om een uitstapje naar De Historische Groentehof en De Kookboerderij te plannen.

De Historische Groentehof / De Kookboerderij

Rijkel 21

5954 NJ Beesel

www.vergetengroenten.nl

info@vergetengroenten.nl

Telefoon: 077 - 476.29.13 | 06 - 531.46.945

