



'Hertenvlees anders bekeken'

5 oktober 2016 om 19u00

Hertenfinesse, Gistelsesteenweg 597, Oostende

Als verwelkoming gunnen Gerda en Johan je een blik achter de schermen van hun hertenboerderij 'Hertenfinesse'.

Je komt meer te weten over het fokken van deze edele dieren.

Daarna gaat Paul De Soete, drijvende kracht achter 'Desoete-cooking', aan de slag met het zelfgekweekte hertenvlees.

Hij serveert een driegangenmenu.



Paul De Soete

Naast hertenvlees staan ook lokale seizoensgebonden producten centraal.

Je gaat naar huis met een pak bruikbare tips voor in de eigen keuken.



OP HET MENU

•
Carpaccio van hert met venkelloof en oude hoeve-kaas

•
Gebraden platte bil met shiitakes, Parijse champignons, rode biet, duinaardappel en jus van Keyte-bier

•
Clafoutis van peren met amandelcrumble en yoghurtjys

PRAKTISCH

- **Voor wie:** Hobbykoks en culinaire genieters
- **Wanneer:** Woensdag 5 oktober
- **Waar:** Hertenfinesse, Gistelsesteenweg 597, Oostende (www.hertenfinesse.be)
- **Uur:** 19u
- **Deelnameprijs:** €35/pp (incl. dranken)

INSCHRIJVEN

Ten laatste op zaterdag 1 oktober via info@hertenfinesse.be of 059 70 39 63.

