

Aubainmarie

"Terug naar Smaak"

Ooit de smaak van een echte tomaat geproefd?

Enig idee wat schorseneren of aardperen zijn?

Wat is er allemaal culinair mogelijk met de knolraap, knolselderij of meiknol?



De antwoorden hierop zijn voor Jacqueline van Mourik en Karen Kruijdenberg van Aubainmarie dagelijkse kost. Deze producten, bij voorkeur biologisch dynamisch, zijn de basis in hun veelzijdige workshops en catering.

Opmerkelijk aan Aubainmarie is het streven om de fijnproever terug te brengen naar de oorspronkelijke, pure smaakbeleving. De harmonie, de kwaliteit en de balans tussen de ingrediënten zijn essentieel in de filosofie van Aubainmarie. Zo komen in hun gerechten gewaagde combinaties als gefrituurde verse pasta met limoenblaadjes en tonijnmousse bij elkaar. Vergeten producten worden weer in een nieuw sexy jasje gestoken en gepresenteerd tijdens hun cateringactiviteiten of workshops, die uiteenlopende thema's hebben, bijvoorbeeld de wildavond, tapas of gerechten uit de Caribische keuken.



De Zeeland

"Terug naar Smaak aan boord van het meest luxe zeilschip"

Particulieren en bedrijven kunnen in de praktijk de kunst van deze kookstijl proeven aan boord van de Zeeland. Eigenaresse Jelleke van der Staij van de Zeeland is een samenwerkingsverband aangegaan met Aubainmarie. "ik was op zoek naar een cateringbedrijf dat aansloot bij mijn eigen beleving van eten. Zelf eet ik zoveel mogelijk biologisch dynamisch om nog werkelijk smaak te proeven van vlees en groente. Daarnaast spreekt de manier van telen van de groente en doden van de beesten mij meer aan in de biologisch dynamische sector dan in de reguliere methoden."

Toen Jelleke, Karen en Jacqueline ontmoette, bleek dan ook onmiddellijk dat deze drie meiden op een lijn zaten. Niet alleen wat betreft het culinaire gedeelte maar ook in de omgang met de gasten aan boord. "Wij geven de gasten niet alleen iets mee voor in de maag maar tevens voor in het hart" is de slogan van Aubainmarie en dat is precies het onderscheidend vermogen van De Zeeland. Dit geheel rolstoeltoegankelijke zeilschip heeft als doel de gasten aan boord in een luxe omgeving een intense beleving van wind, water en zeilen te geven zonder daarvoor te hoeven afzien. Hier wordt zeilen gecombineerd met de luxe van een chique restaurant. U eet aan boord a la carte en borrelt bij de open haard.

Informatie:

Wie meer informatie over de culinaire zeiltochten op de Zeeland wil en/of de maandelijkse nieuwsbrief ontvangen, kan terecht op www.zeilenalacarte.nl of info@zeilenalacarte.nl Bellen kan ook naar 06-50876368 of 010 4156600. Voor meer informatie over Aubainmarie: www.aubainmarie.nl of info@aubainmarie.nl Telefoonnummers: 0622601480 of 0630624044

Tot ziens aan boord