



Food & Art Experience

Bij
Boerderij
Okkingastate



...krijkeid van het...
Maar nu Bart...
greep op suggestie van...
laadde hij des te meer...
op zich dat hij zich...
persoonlijk advies...
is inmiddels op...
gende maand...
gen de...
de l...

Food & Art Experience staat garant voor bijzondere ontmoetingen op unieke locaties met heerlijk biologisch eten en kunst. Een van die locaties is het biologisch melkveebedrijf Okkingastate dichtbij Harlingen en de Waddenkust. Geïnspireerd door de producten van de boerderij én de collages van MFG-Art serveert chef-kok Katrien Raaijmakers op zaterdag 28 september a.s. een heerlijk diner en op zondag 29 september a.s. een verrukkelijke lunch.

Je bent van harte welkom! Alleen, met twee of met een heel gezelschap.

Zaterdag 28 september

16.00 - 21.00 uur

Diner arrangement:

Ontvangst, rondleiding over de boerderij en 5-gangen diner met passend mooi glas wijn bij elke gerecht (non alcoholisch arrangement mogelijk met verschillende mocktails bij iedere gang), graag van tevoren aangeven bij de reservering.

€ 125,00 per persoon

Zondag 29 september

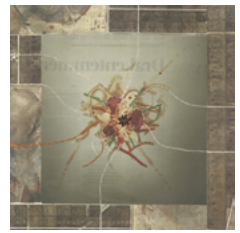
12.00 - 15.00 uur

Lunch arrangement:

Ontvangst, rondleiding over de boerderij en lunch inclusief drinks

€ 87,50 per persoon





Centraal in de menu's staan puur vlees en rauwe melk, de producten van de boerderij. Heb je dieetwensen, geef het aan ons door, dan houden we daar bij het menu rekening mee.

Je kunt je aanmelden voor een diner, lunch of beide!

Aanmelden kan bij marjonreiziger@gmail.com of 06 46 08 12 92

Na aanmelding ontvang je een bevestiging met alle informatie voor deelname aan het diner en/of brunch.

Food & Art Experience

Food & Art Experience is een initiatief van Marjon Reiziger en Katrien Raaijmakers om op bijzondere locaties mensen, lekker eten en kunst met elkaar te verbinden. Katrien en Marjon ontmoette elkaar op een Food Experience op Curacao. Het idee voor een samenwerking tussen Kunst & Koken is dan ook hier ontstaan tijdens een field diner op een heuvel gelegen kwekerij, waar Marjon en Katrien beide te gast waren.



Boerderij Okkingastate

Fokke Terpstra en **Tineke de Groot** runnen hun biologisch melkveebedrijf op de Friese kleigrond met veel aandacht voor de bodem, de dieren en de verbinding met de maatschappij. Hoe zij dit doen, vertellen zij kort bij de ontvangst om vervolgens de boerderij te laten zien.

www.boerderijokkingastate.nl

Katrien stelt het menu voor het 5-gangen diner en de brunch samen op basis van het vlees en de melk van de boerderij, biologische producten uit de omgeving en verse vis van de afslag in Harlingen. Ook zoekt ze de verbinding met de 10 Food & Ceramics collages ontworpen door Marjon. Katrien kookt met passie: “Niet alleen koken en gastvrijheid, maar ook alles erom heen is mij met de paplepel ingegoten, zoals de liefde voor mooie serviezen, de aankleding met verse bloemen op een rommelige, stijlvolle manier en oog voor bijzondere locaties.”

www.katrienkookt.nl

Marjon maakt collages in opdracht op personen of situaties toegesneden, maar ook vrij werk zoals de serie Food & Ceramics. Deze staat in de schuur van de boerderij geëxposeerd. Haar collages zijn als originele collages te koop, maar ook als prints op aluminium. Marjon zal haar collegekunst toelichten.

www.mfg-art.nl

Maatwerk

Mocht je dit idee voor een exclusief & origineel Food & Art Experience aanspreken en wil je het op een door jou gekozen locatie met een gezelschap dat je zelf samenstelt, laat het ons weten. Dan maken we een afspraak en offerte.

Op een mooie ontmoeting!

Mede namens Fokke en Tineke,

Marjon & Katrien.