



Landelijke
Gilden

Uitnodiging



Smakelijke workshop

Trappist en zoveel meer

Trappisten en trappistinnen maken niet alleen bier maar ook een uitgebreid gamma aan kazen, likeuren, mosterd, brood, Twee boezemvrienden, Koen en Kenny, bezochten de afgelopen jaren alle actieve trappistenkloosters en geraakten in de ban van hun producten en manier van leven. Het is een unicum dat zij overal toegelaten werden achter de schermen. Ze willen hun kennis delen tijdens een (proef)workshop. Naast het proeven krijg je een inzicht in het ontstaan van deze traditie en het verhaal achter het product. Deze proeverij wordt verzorgd door Koen Naulaerts (Zytholoog) van De Kloostergang in Aarschot. Dit trappistencafé biedt het grootste trappistenassortiment ter wereld aan. Leer de traditie, de waarde en normen van de monniken kennen tijdens deze interactieve proeverij. De proeverij duurt minstens 2u (maar kan uitlopen).

Programma

- Chimay Goud als dorstlesser (4,8%)
- Combinatie: Cardena de misa (miswijn) + La Trappe Quadrupel kaas (heerlijke combinatie)
- Combinatie: Half-half West Tripel + West Extra (Dit schenken de mensen zelf in, met het klein glaasje om de kleur laag te creëren.
- Likeurshot: Marillenlikeur / Granatappellikeur Stift Engelszell
- Mont des cats + Livarano worst van het Kloostervarken
- Combinatie: Belegen Orval + Orval chocomousse (gemaakt met Orval en Trappistenchocolade Bonneval)

Wat?

Voor deze trappistenavond spreken we om 20h00 af in het CC in Waarschoot .
Inschrijven voor woensdag 22 maart bij Thomas Vereecke

WANNEER

24 maart 2023
om 20h00

WAAR

Cultureel
Centrum
Waarschoot

KOSTPRIJS EN INSCHRIJVINGEN

Deze smakelijke workshop kunnen we u aanbieden voor 25€ per persoon. Graag inschrijven voor woensdag 22 maart. En dit bij Thomas Vereecke, mailtje naar thovereecke@gmail.com