



GROESTING

Kookatelier 2025

samen groestjes maken



**STREEKPRODUCTEN
VLAAMS-BRABANT**



**CIRCULAR
AMBASSADOR
PROGRAM**



**STRAFFE
STREEK**



Koken is als dansen in een levend schilderij!

Van kinds af aan speelt eten een belangrijke rol in mijn leven. Op mijn 12^e begin ik te koken, omdat de kok beslist wat er op het bord wordt getoverd. Sindsdien inspireren alle invloeden mij in de keuken, van mijn tante uit Parijs met haar befaamde ratatouille naar de pittige gerechten van mijn schoonzus in Ivoorkust tot de linzen- en rijstgerechten uit Nepal. Waar ik ook kom en wie ik ontmoet, mijn culinaire voelsprietten staan altijd open voor inspiratie.

Het plezier dat ik ervaar breng ik vandaag met Groesting tot in jouw keuken.

Ik kies bewust voor seizoensgroenten bij de lokale (bio)boer, volgens het smaak- en kleurenpalet die ik in mijn gerechten uitwerk. Zo tover ik via de korte keten een volwaardig vegetarisch gerecht bij je thuis op je bord.

Ik palm jouw keuken in op een dag in de week, in het weekend, op een (bedrijfs-)feestje of op jouw favoriete picknickplek.

Schuif je graag jouw voeten onder de tafel? Ik bereid vanuit mijn keuken tussen de Dendervallei en het Pajottenland jouw volwaardig vegetarische maaltijd voor. Kies jouw droomlocatie en ik kom de verwennerij ter plekke afwerken.

Met allergieën, intoleranties en diëten hou ik graag rekening!

Je kunt me inhuren voor: verjaardagsfeesten, communiefeesten, lentefeesten, personeelsfeesten, teambuildings, bedrijfslunchen, recepties, walking dinners, babyborrels, culinaire wandelingen...

Daag jij me uit op een unieke locatie? Twijfel je nog? Geef me een belletje, dan bespreken we samen de mogelijkheden.

Tot snel,

Daniel Dumortier
0484 182 989





Kookatelier “groestjes maken” 2025

Groestjes

“Groestjes zijn de aperitiefhapjes van Groesting. Elk hapje heeft zijn eigen verhaal en wordt met liefde en passie samengesteld.”

We bereiden 3+1 groestjes met verse groenten van de bio-boer. Wat denk je bvb van mousse van witte boerentenen met amandelpesto, een appelyakonschijf met pesto van wilde kruiden, knolselderguacamole of een yakonhapje? We proeven samen de groestjes met een passend streekbier.

Groesting werkt met verse groenten van lokale bio-boeren. Het weer en de groenten exact voorspellen lukt zelfs de beste boer niet. Verschuivingen in het menu zijn altijd mogelijk.



Korte keten

Mijn **producten** koop ik bij lokale bio boeren zoals Boer Dirk uit Moorsel en boerderij De Loods in Aalst. Door dichtbij in te kopen beperk ik de voedselkilometers. Bovendien krijgt de boer in de korte keten een eerlijke prijs voor zijn waren.

Bio-groenten recht van het veld, daar ga ik voor. De grilligheden van het weer bepalen de oogst. Dat levert telkens een verrassend en met liefde samengesteld menu.

Exotische producten zoals koffie en chocolade zijn bij Groesting Fair trade! Mis ik iets dan koop ik het bij Ohne, de verpakkingsvrije winkel en in noodgeval in de gewone handel.

Benieuwd wie mijn producenten zijn? Via de QR code hieronder ontdek je ze allemaal.



Molenstraat 91, 1770 Liedekerke

Groesting is ook...

...zytholoog

Ik hou van lekker bier. Van aperitief tot dessert, bij alles past een bier. De bierkenner in mij verrast je met plezier.

...**culinair wandelen** in de natuur met vrienden, familie, collega's en andere toffe mensen.

...winnaar Korte Keten Kop 2024

het uithangbord voor de korte keten in Vlaams-Brabant.



...circulair ambassadeur

Gaat het over duurzaam en circulair ondernemen? Dan neem ik graag het voortouw. Altijd welkom voor een babbel.

...ambassadeur van het

Pajottenland, lekker van bij ons, Dendernemer en Straffe Streek. Als wandelende korte keten kok word ik er dolgelukkig van.

...organisator van **verbindende wandelingen voor solo**

ondernemers in het Pajottenland en de Dendervallei.

www.groesting.com

