



Velkommen til kokkekurs høsten 2010!

MATHUSET
Jacob's
PÅ HOLTET

Kursmeny høsten 2010

Mat på tur · Fisk og skalldyr · Fransk meny · En kulinarisk reise · Små kokker · Tenåringskokker · Asiatiske kokker · Italiensk meny · Selskap i hjemme · Laroche Chablis kurs · Champagnemeny · Kreolisk meny · Viltmeny · Champagnemeny · Chef Jacob's finale



Regnes som en av Norges fremste kokker, med 12 år på det norske kokkelandslaget og bakgrunn som souschef på gourmetrestauranten Bagatelle i fem år. I tillegg har han utgitt en rekke kokebøker, og er kjent både fra TV og radio. Barmen er i dag frilanskokk, og holder kurs for hobbykokker.



Christer Berens, hele Norges svenske: "Vin som fag, mat som hobby". Han har oppnådd stor suksess med lansering av sine egne viner på det norske markedet og har blitt kåret til Årets Vinkelner i Norge to ganger og har representert Norge i to verdensmesterskap.

Høsten nærmer seg og vi kjører igang med nye kokkekurs.

Velg tema og bli med på å tilberede en 6-7 retters meny. Etter matlagingen går vi til bords og hygger oss med god mat og drikke.

Lars Barmen og Christer Berens holder kursene.

Nytt for året er et Laroche Chablis-kurs. Roar Sjøvåg holder kurs for barn og tenåringer. Vi holder også kurs for grupper og firma.



Mat på tur

Vi lager en meny som kan forberedes og pakkes ned og tilberedes ute på tur.

Mandag 13. september, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Fisk og skalldyr

Nå er skalldyr på sitt beste. Vi tilbereder et rikt utvalg.

Tirsdag 14. september, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Fransk meny

Et matkurs der vi tar med de klassiske franske rettene i en stor meny.

Onsdag 15. september, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

En kulinarisk reise

En kulinarisk aften med mat og vin fra Italia og Frankrike.

Torsdag 16. september, kl. 17 – 22

Kursholder: Christer Berens og Kristin Jacobsen

Pris kr 1.500,- pr. person.

Små kokker

Sammen lager vi en 5-retters meny. Mat er gøy. Alder 7-12 år.

Mandag 20. september, kl. 15 – 18

Kursholder: Roar Sjøvåg Pris kr 350,- pr. person.



Tenåringskokker

Tiden er inne for å rive seg løs fra mors gryter og stå på egne matben. Vi lærer noen overlevelsestriks på kjøkkenet og lager en flott 5-retters meny sammen.

Torsdag 23. september, kl. 15 – 18

Kursholder: Roar Sjøvåg Pris kr 350,- pr. person.

En kulinarisk reise

En kulinarisk aften med mat og vin fra Italia og Frankrike.

Torsdag 14. oktober, kl. 17 – 22

Kursholder: Christer Berens og Kristin Jacobsen

Pris kr 1.500,- pr. person.

Asiatisk meny

Vi lager en meny med retter fra hele sørøst asia.

Mandag 18. oktober, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Viltmeny

Ikke alt er selvsquitt, men vi lager gode og nye retter fra jaktseasonen.

Tirsdag 19. oktober, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Italiensk meny

Italiensk mat går ikke av moten, vi lager et måltid som er helt i italiensk ånd. Mange og gode retter.

Onsdag 20. oktober, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Mat til Chablis med Gwénaël Laroche

Ekteparet Gwénaël og Michel Laroche er verdenskjent for sine Chablis-viner. Vinhuset ligger i hjertet i den idylliske lille landsbyen Chablis i Burgund og drives i dag av Michel Laroche, kåret til Winemaker of The Year i 2003. Michel var bare 21 år da han begynte i familiebedriften i 1967. Vintradisjonene til Laroche familien er datert fem generasjoner tilbake i tid til 1850-tallet, og interessen for å lage god vin strekker seg i dag langt utenfor Chablis, til både Sør-Frankrike, Chile og Sør-Afrika.

Michel Laroches kone Gwénaël tar aktivt del i driften og ikke minst er hun en fremragende selvlært kokk, som liker å eksperimentere med ulike retter. Gwénaël tar med seg inspirasjon fra kjøkken i det store utland, finner sin egen vri og setter dem i kombinasjon med Laroches viner.

Det kan sies uten overdrivelse at Chablis har eksepsjonelt gode forhold for vinproduksjon. Jordsmonnet består av kimmeridge kalk og en passende dose leire som sikrer nok vann til plantene og samtidig bringer frem mineralkarakter i vinene. Jordsmonnet inneholder dessuten østersfossiler, noe som gjør at vinene som produseres i området kan akkompagnere blant annet retter av fisk og skalldyr med stor suksess, og ikke minst østers.

Foto: Siv Næro

L A R O C H E

Laroche Chablis kurs

Bli med å komponere mat til vin! Gwénaël lager en 4-5 retters middag med sesongens skalldyr og sjømat, alle tilpasset ulike Chablis viner.

Bli med på en reise fra Petit Chablis til Grand Cru!

NB! Kurset holdes på engelsk.

Torsdag 21. oktober, kl. 17 – 22

Kursholder: Gwénaël Laroche Pris kr 1.500,- pr. person.

Fredag 22. oktober, kl. 17 – 22

Kursholder: Gwénaël Laroche Pris kr 1.500,- pr. person.

Tlf. 23 18 01 00 • www.jacobs.no



Champagnemeny

En meny der alle rettene passer med, og blir servert med champagne.
Noen klassikere og noen nye kombinasjoner.

Mandag 25. oktober, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Selskap hjemme

En meny som egner seg når man skal ha gjester og man ikke har lyst å bruke hele kvelden på kjøkkenet.

Tirsdag 26. oktober kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Viltmeny

Ikke alt er selvsjukt, men vi lager gode og nye retter fra jaktseasonen.

Onsdag 27. oktober, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Asiatisk meny

Vi lager en meny med retter fra hele sørøst asia.

Mandag 1. november, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Kreolsk meny

Gode og spenstige retter fra Louisiana og New Orleans.

Tirsdag 2. november, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Viltmeny

Ikke alt er selvsjukt, men vi lager gode og nye retter fra jaktseasonen.

Onsdag 3. november, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.



Champagnemeny

En meny der alle rettene passer med, og blir servert med champagne.
Noen klassikere og noen nye kombinasjoner.

Mandag 8. november, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Italiensk meny

Italiensk mat går ikke av moten, vi lager et måltid som er helt
i italiensk ånd. Mange og gode retter.

Tirsdag 9. november, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Mat på tur

Vi lager en meny som kan forberedes og pakkes ned og tilberedes ute på tur.

Onsdag 10. november, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Fisk og skalldyr

Vi viser noen greie forberedelser som kan gjøres klar hjemme
slik at hytteturen eller båtturen blir mer enn kjøkkenvakt.

Mandag 15. november,, kl. 17 – 22

Kursholder: Lars Barmen Pris kr 1.500,- pr. person.

Små kokker

Sammen lager vi en 5-retters meny. Mat er gøy. Alder 7-12 år.

Tirsdag 16. november, kl. 15 – 18

Kursholder: Roar Sjøvåg Pris kr 350,- pr. person.

Tenåringskokker

Tiden er inne for å rive seg løs fra mors gryter og stå på egne matben.

Vi lærer noen overlevelsestriks på kjøkkenet og lager en flott
5-retters meny sammen.

Torsdag 18. november, kl. 15 – 18

Kursholder: Roar Sjøvåg Pris kr 350,- pr. person.

Chef Jacob's 2010

Vi inviterer til årets hobbykokk konkurranse.

Kriteriene er enkle;

Komponér en rett til Pommery Brut Royal – og vinn en reise for to personer til Champagneslottet Pommery i Reims!

(Reisen vil bestå av tur/retur Oslo – Paris, transport mellom Paris og Reims, 1 overnatting, omvisning og smaking på Pommery-eiendommen).

Send inn oppskrift/bilde/kreative innspill til Jacobs innen 1. oktober.

Juryformann Lars Barmen vil da plukke ut finalister.

Finalen vil finne sted på kurskjøkkenet på Jacobs torsdag 25. november. kl. 15.00 – 18.00

Finalistene har en time tilgjengelig til matlaging.

Ta gjerne kontakt med Roar dersom det er noen spørsmål.

Mail; roar.sjavag@meny-ultra.no



Champagnedistriktet ligger 10-15 mil nordøst for Paris, rundt byene Reims og Épernay. Der er det laget Champagne i bortimot 300 år. Champagnehuset Pommery ble grunnlagt i 1836 av J. A. Louise Pommery, kjent som Madame Pommery. Hun var kjent for sin gnistrende personlighet og ikke minst var det henne som introduserte den aller første Brut champagne i 1875, noe som viste seg å være en stor suksess!

Meld deg på kurs i dag!

Ring oss på 23 18 01 00 eller send en epost til; mona.simonsen@meny-ultra.no.

Mat, drikke og alle oppskrifter er inkludert i prisen. NB! Bindende påmelding. Avbestilling må skje innen 24 timer av kursstart ellers vil det bli fakturert.

Vi garanterer deg en hyggelig kveld!

PS. Vi skreddersyr gjerne kurs til firma arrangementer og lignende. Ta kontakt.

MATHUSET
Jacob's
PÅ HOLTET

Ekebergveien 145
tlf. 23 18 01 00

09-20 (18)
www.jacobs.no

Jacob's har utvalget!