



de Cooperatie,
**een KARAKTERISTIEKE
EVENEMENTENLOCATIE
op de Veluwe.**



Inhoud

P.02 Live cooking

Verrassende barbecue gerechten worden 'live' bereid door een ervaren Pitmaster.

P.04 Feesten

Samen met u zorgen wij er voor dat u een perfect feest kunt vieren in de mooiste locatie op de Veluwe.

P.06 Borrelen

Gezellig borrelen met werknemers, collega's, zakenpartners of familie en vrienden? Dat kan!

P.08 Workshops

Rookoven.com biedt workshops aan waarbij actieve deelname een belangrijke rol speelt.

P.10 Vergaderen

Vergaderen in een industriële, ruige maar ook rustige omgeving? Dat is mogelijk in de Cooperatie.

P.12 Catering

Via de Cooperatie is het mogelijk om je feestje een originele en verrassende draai te geven.

P.14 Bruiloften

Trouwen op een industriële locatie, waar het oude ambacht voelbaar is.



Welkom...

bij de Cooperatie,
een karakteristieke evenementenlocatie op de Veluwe.

Aan de Nijverheidsweg 4 in Nunspeet bevindt zich vanaf 1953 de Cooperatie, een oude meelfabriek. Tot op de dag van vandaag vind je in het pand oude katrollen, laad- en losdocks, silo's en een toren die zorgt voor de toevoer naar de silo's. Een fascinerend beeld om te zien. Deze oude herinneringen zullen altijd door ons bewaard blijven. Rookoven.com heeft deze oude fabriek omgetoverd tot een ware experience op rook- en barbecuegebied, die u meegemaakt moet hebben.

Over de accommodatie

De Cooperatie heeft drie verschillende gelegenheden waar vergaderingen, feesten, borrels, workshops, live cooking en bruiloften worden gehouden.

Experience Center; gekenmerkt door de katrol waarmee het meel werd getild hebben wij deze ruimte omgetoverd tot een inspannende workshopruimte.

Grandcafé; gezellige gelegenheid met biertafels en bar. Aan de muur is een mooie schildering aangebracht en naast de kachel hangen levensgrote opgezette dieren van de Veluwe.

Proeflokaal; teruggebracht naar de oude schooltijd, mét groot schoolbord. In deze setting kunnen vergaderingen, workshops en lezingen worden gehouden.





Live Cooking

VERRASSENDE BARBECUE
gerechten worden 'LIVE' BEREID
door een ERVAREN Pitmaster.



vanaf
€ 29,95
p.p.

Barbecue - arrangement met live cooking Vanaf 30 personen

Barbecue:

Sweet Mango Chickenwings 'Afgelakt met award-winning barbecuesaus'

Low and Slow Porkbelly 'Langzaam gegaard buikspek, afgelakt met kansas city barbecuesaus'

Sandwich Pulled Pork 'Langzaam gegaarde procureur met american barbecue saus op een broodje' of

Build Your Own Hamburger 'Garneer je eigen broodje met een rund hamburger, cheddarkaas, augurk, uien, bladsla, sauces, tomaat, bacon'

Hot Smokey Salmon 'Pittig gerookte zalm met carolina white saus'

Western Cowboy Beans 'Western bonenpotje uit de Dutch Oven'

Side Dishes:

Make your own salad 'Bleekselderij, rode ui, paprika, zongedroogde tomaten, druiven, appel, tomaat, walnoten, kip-pesto, pastasalade, groene salade en aardappelsalade'

Baquettes & Garlic butter 'Vers stokbrood en kruidenboter'

Three varieties of cold sauces 'Diverse barbecuesauzen'

Barbecue - arrangement met live cooking **Premium** Vanaf 30 personen

Barbecue:

Sweet Mango Chickenwings 'Afgelakt met award-winning barbecuesaus'

Low and Slow Porkbelly 'Langzaam gegaard buikspek, afgelakt met kansas city barbecuesaus'

Sandwich Pulled Pork 'Langzaam gegaarde procureur met american barbecue saus op een broodje' of

Build Your Own Hamburger - 'Garneer je eigen broodje met een rund hamburger, cheddarkaas, augurk, uien, bladsla, sauces, tomaat, bacon'

Hot Smokey Salmon 'Pittig gerookte zalm met carolina white saus'

Picanha 'Argentijnse biefstuk van het rund, afgefakkeld in de vlammen, dry aged'

Western Cowboy Beans 'Western bonenpotje uit de Dutch Oven'

Corn on The Cob 'Gegrilde zoete maïs'

Side Dishes:

Make your own salad 'Bleekselderij, rode ui, paprika, zongedroogde tomaten, druiven, appel, tomaat, walnoten, kip-pesto, pastasalade, groene salade en aardappelsalade'

Baquettes & Garlic butter 'Vers stokbrood en kruidenboter'

Three varieties of cold sauces 'Diverse barbecuesauzen'

vanaf
€ 34,95
p.p.

Extra mogelijkheden
Ontvangst met een Prosecco
Dessert van de barbecue

Vegetarisch?
Ook dan bent u van harte welkom.
Vraag naar de mogelijkheden.

Barbecue - arrangement met live cooking **De Luxe** Vanaf 30 personen

Barbecue:

Picanha 'Argentijnse biefstuk van het rund, afgefakkeld in de vlammen, dry aged'

Sweet Mango Chicken 'kippendijen afgelakt met onze award-winning barbecuesaus'

Sandwich Pulled Pork 'Langzaam gegaarde procureur met american barbecue saus op een broodje' of

Build Your Own Hamburger 'Garneer je eigen broodje met een rund hamburger, cheddarkaas, augurk, uien, bladsla, sauces, tomaat, bacon'

Low and Slow Porkbelly 'Langzaam gegaard buikspek, afgelakt met kansas city barbecuesaus'

Hot Smokey Salmon 'Pittig gerookte zalm met carolina white saus'

Low and Slow Spareribs 'Langzaam gegaarde spareribs afgelakt met barbecuesaus'

Western Cowboy Beans 'Western bonenpotje uit de Dutch Oven'

Eventuele opwaardering: Grilled Lobster 'Halve gegrilde kreeft met huisgemaakte cocktailsaus'

Side Dishes:

Make your own salad 'Bleekselderij, rode ui, paprika, zongedroogde tomaten, druiven, appel, tomaat, walnoten, kip-pesto, pastasalade, groene salade en aardappelsalade'

Baquettes & Garlic butter 'Vers stokbrood en kruidenboter'

Three varieties of cold sauces 'Diverse barbecuesauzen'

vanaf
€ 39,95
p.p.

Feesten



SAMEN MET U ZORGEN *wij er voor dat u een PERFECT FEEST kunt vieren in de MOOISTE LOCATIE op de Veluwe.*

De Coöperatie is bij uitstek de locatie om uw (verjaardags)feest te organiseren. De verschillende ruimtes die beschikbaar zijn geven genoeg mogelijkheden om een onvergetelijk feest te organiseren.

EXPERIENCE CENTER

Het Experience Center is volledig naar smaak in te richten. Dit is tevens ook de grootste zaal die beschikbaar is. Tijdens het feest kunnen de hier opgestelde rookovens en barbecues ook worden aangestoken. Dit geeft een erg gezellige maar vooral ook smaakvolle sfeer.

PROEFLOKAAL

Deze ruimte geeft het gevoel van de vroegere schooltijd. Een oud krijtbord hangt aan de muur en de landkaarten aan de muur komen regelrecht uit scholen. Deze ruimte is volledig af te sluiten en staat garant voor een geweldig feest.

GRANDCAFÉ

Natuurlijk onmisbaar bij een feest; de bar. Wij hebben er een speciale zaal voor ingericht. Deze is opgevuld met gezellige zithoek, houtkachel voor de koudere avonden en natuurlijk biertafels. Zodra je de trap op loopt betreedt u het bargedeelte en zal er een lekker drankje klaarstaan.



Themadagen

Jaarlijks worden er een aantal leuke, leerzame en gezellige evenementen georganiseerd door Rookoven.com.

Zo hebben we rond Pasen **Smokey Easter** en rond Kerst **Smokey Christmas**. Op deze themadagen zullen de gerechten in het teken staan van Pasen en Kerst.

De **Wilddag** die in oktober wordt gehouden zal in het teken staan van wild en gevogelte. Deze dagen zijn erg leuk, leerzaam en lekker om mee te maken.

We nodigen u van harte uit!



Wist u dat?

Wij maar liefst acht verschillende bieren van de tap hebben.



Borrelen

GEZELLIG BORRELEN
*met collega's, werknemers,
zakenpartners of familie
en vrienden? DAT KAN!*



Borrel en bites Premium Vanaf 30 personen

4 soorten borrelbites van de barbecue

American Chickenwings 'Afgelakt met onze award-winning barbecuesaus'

Smoked Salmon on toast
'Warm gegrilde zalm van de barbecue'

Picanha 'Argentijnse biefstuk afgefakkeld in de vlammen'

Moink Ball 'Gehaktballetje met Italiaanse kruiden omhuld met spek en afgelakt met barbecuesaus'



Borrel en bites De Luxe Vanaf 30 personen

5 soorten borrelbites van de barbecue

American Chickenwings 'Afgelakt met onze award-winning barbecuesaus'

Smoked Salmon on toast
'Warm gegrilde zalm van de barbecue'

Picanha 'Argentijnse biefstuk afgefakkeld in de vlammen'

Moink Ball 'Gehaktballetje met Italiaanse kruiden omhuld met spek en afgelakt met barbecuesaus'

Miniburger 'Kleine runderhamburger op een sesambolletje'

Vraag naar de mogelijkheden.



Workshops



*Rookoven.com biedt WORKSHOPS
aan waarbij ACTIEVE DEELNAME
een BELANGRIJKE ROL speelt.*

De verschillende workshops worden aangeboden aan zowel privé
als zakelijke groepen. Voor een ieder zijn de workshops erg leerzaam.

Workshop Roken

U zult alles leren over het pekelen, de soorten rookhout, verschillende houtsmaken, temperaturen en het roken zelf. Onze smokemaster heeft jarenlang ervaring en zal van A tot Z het proces met u doorlopen.



Workshops Barbecue

Onze ervaren Pitmasters geven diverse, culinaire en leerzame workshops barbecue. U leert alles over het barbecueën, het roken op de barbecue, het (voor)bereiden van verschillende gerechten en het werken op verschillende soorten barbecues en smokers.



Workshop Worst Maken

Naast het maken en bereiden van de worsten op de barbecue krijgt u van de worstmakers uitleg over onder andere de oorsprong van de worsten en het materiaalgebruik.



Vergaderen

**Vergaderen IN EEN INDUSTRIËLE, RUIGE
maar ook RUSTIGE OMGEVING?
Dat IS MOGELIJK in de Coöperatie.**

De verschillende ruimtes die we kunnen aanbieden staan garant voor een succesvolle vergadering, seminar of conferentie met genoeg stroompunten, sanitaire voorzieningen, goede internetverbinding en een veelzijdige eetvoorziening. Na afloop van de vergadering kan er zelfs een live cooking of workshop arrangement worden geboekt.



Vergaderen in het Proeflokaal

Ons zogenoemde Proeflokaal kan naar wens worden ingericht en biedt plaats aan 40 personen. Er zijn genoeg stroompunten beschikbaar waar eventuele laptops of andere materialen kunnen worden ingeplugd. Ook is er natuurlijk gratis Wifi aanwezig.

Het krijtbord wat in het Proeflokaal hangt kan worden gebruikt om op te schrijven of uit te tekenen. Daarnaast kunnen wij een beamer met scherm plaatsen zodat presentaties kunnen worden gehouden.

De industriële sfeer die het Proeflokaal ademt zal zeker in de smaak vallen bij uw medewerkers, collega's of zakenpartners.



Vergaderen in het Experience Center

Het Experience Center is volledig naar smaak in te richten. Dit is tevens ook de grootste zaal die beschikbaar is, de zaal biedt plaats aan 120 personen.

In de workshopruimte is een beamer met scherm te plaatsen zodat presentaties kunnen worden gehouden.

De workshopruimte zal u een efficiënte en effectieve vergadering, seminar of conferentie bieden.



Wist u dat?

Uw vergadering ook kan worden uitgebreid met diverse outdooractiviteiten zoals bijvoorbeeld een knapzaktocht.

Catering



Via de Coöperatie IS HET MOGELIJK
om je feestje EEN ORIGINELE
VERRASSENDE DRAAI te geven.

De BBQ catering vergaat op een nieuwe trendy tapas style waarbij we gaan grillen en smoken met diverse smokers.

Tijdens een overleg gaan we alles netjes op papier zetten wat er bereid gaat worden, in welk tempo en in welke stijl. Het is erg spectaculair om picanha te maken. Picanha is typisch iets braziliaans en het vlees is het staartstuk van het rund bedekt met een mooie laag vet. Wanneer deze boven heet vuur wordt gemaakt ontstaat een mooie vlammenzee die indruk maakt. Garend tot 48 graden kerntemperatuur wordt deze nog even doorgedaard in folie. Daarna wordt deze getrancheerd en uitgeserveerd.

Maar denk bijvoorbeeld ook aan (spicy) chickenwings, spareribs, bavette, smokey bread, smoked salmon, 'make your own burger' en nog veel meer. Deze laatste is ook super leuk voor de kids. Je krijgt een real american broodje met een kwaliteitshamburger en via het buffet stelt ieder zijn eigen hamburger samen.

Schroom niet contact op te nemen voor een vrijblijvende op maat gemaakte prijsopgave. Geen enkel bbq feest is hetzelfde. Om een goede aanvulling van je bbq en smokeparty te geven inventariseren we alle wensen.



Unieke industriële foto- en filmlocatie op de Veluwe!

De Cooperatie bevindt zich in een oude meelfabriek die in 1953 voor het eerst daglicht zag. De oude katrollen, laad- en losdocks, silo's en toren die zorgt voor de toevoer naar de silo's zijn tot op de dag van vandaag nog te vinden in het pand.

Met recht kunt u dit een karakteristieke evenementenlocatie noemen. In jaren 90 is de oude fabriek zelfs uitgeroepen tot monument in de gemeente Nunspeet.

In de Cooperatie vindt u boven drie industriële ruimtes die allen een eigen ruige, stoere en historische sfeer uitstralen.



Bruidloften

Trouwen op een INDUSTRIËLE LOCATIE, waar het OUDE AMBACHT voelbaar is.

Op zoek naar een unieke locatie voor uw bruiloftsfeest? Deze karakteristieke evenementenlocatie heeft een industriële, vintage maar ook zeker een romantische setting. Wij hebben de ultieme basis voor een trouwlocatie die anders, stoer en gewaagd mag zijn.

Naast de basis kunnen wij ook de perfecte catering verzorgen gebaseerd op roken en barbecueën. Samen met uzelf, uw weddingplanner of ceremoniemeester bespreken wij uw culinaire wensen en op uw mooiste dag regelen wij dat er overheerlijke en indrukwekkende gerechten worden geserveerd.



Wist u dat?

Wij alle zorgen uit handen nemen. Je hoeft alleen maar te genieten van de onvergetelijke dag!



Proef en beleef

Een dag vol beleving! PROEF EN BELEEF de Veluwe.

Ontdek waar de wilde zwijnen, herten, reeën, moeflons en de opgekomen wolf zich ophouden door met knapzakken de bossen, zandverstuiving en heidevlaktes te doorkruisen. Met een landrover trotseer je de zandwegen en bij terugkomst komt het culinaire gedeelte van deze belevingsdag.

Een totaal arrangement voor jong en oud, inclusief eten, drinken, en een wilde beleving.

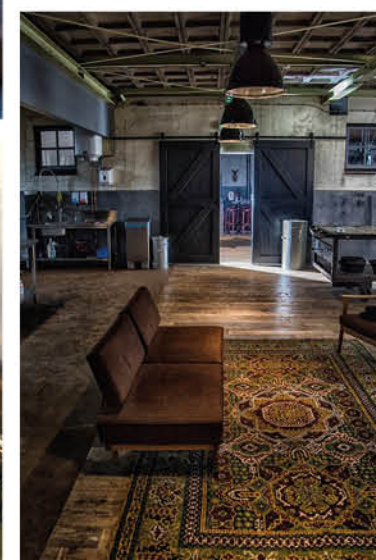
Programma:

- 12.30 uur Inloop
- 13.00 uur Veluws wild speuren
- 15.00 uur Koffie / thee
- 15.15 uur Ontbenen en portioneren wild
- 16.15 uur Bereiden van het wild op de barbecue
- 17.00 uur Wilddiner
- 18.30 uur Afsluiting



Referenties

Onderstaande bedrijven gingen u voor.



Praktisch

In de Coöperatie van ruim 1600m² is onze showroom gevestigd, maar ook onze inpandige workshopruimte, bargeeelte en proeflokaal voor live cooking arrangementen, feesten, vergaderingen en borrels, zowel privé als zakelijk.

Contactgegevens

Nijverheidsweg 4 - 8071 DH Nunspeet
Tel. 0341-266885
experience@rookoven.com
www.experience-rookoven.com

Locatie en bereikbaarheid

Centrum; op drie minuten lopen van onze locatie
Snelweg; op 1,5 kilometer van de snelweg
Station; op twee minuten loopafstand
Slapen; diverse hotels op loopafstand

Capaciteit

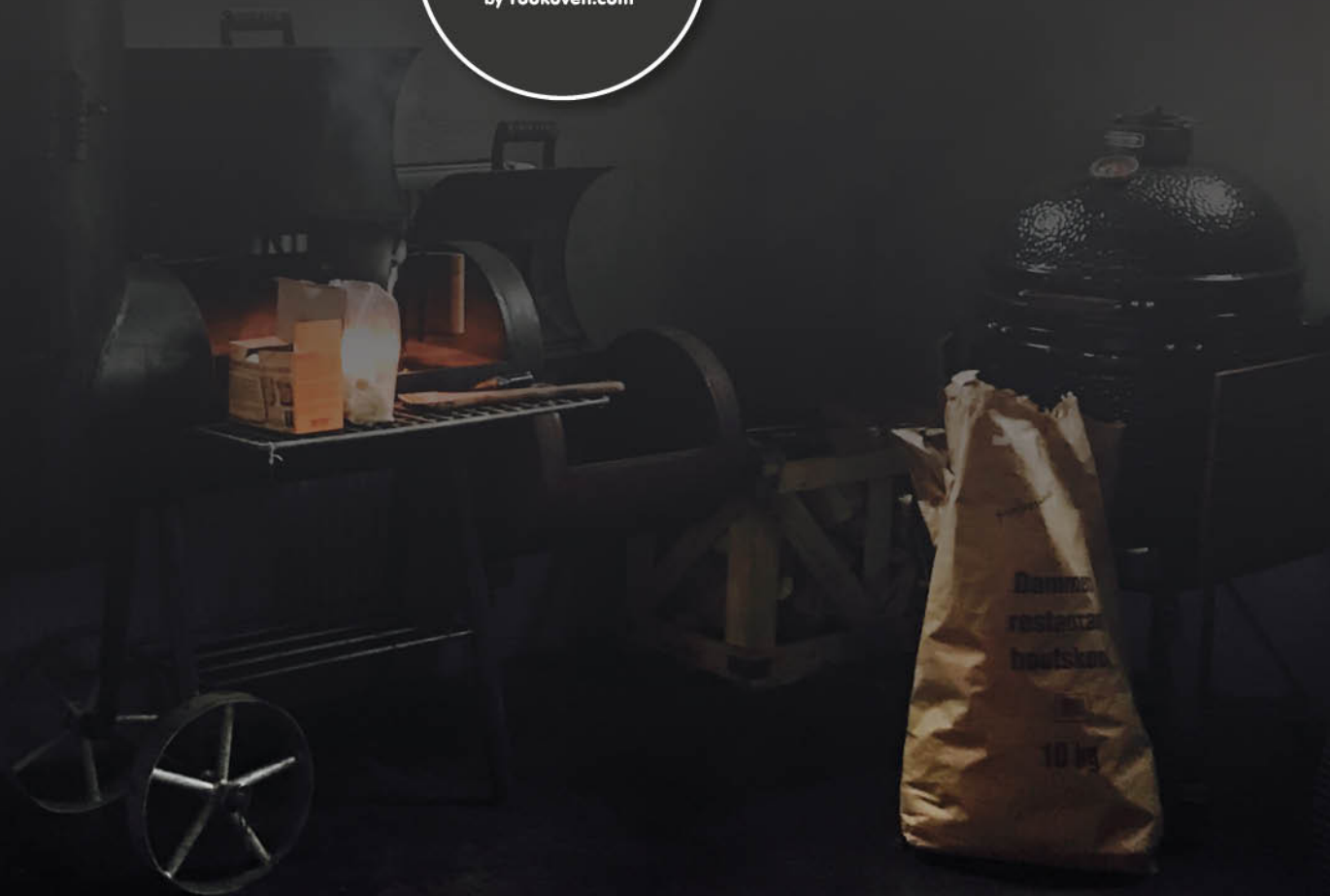
Onze accommodatie is geschikt voor 15 tot 195 personen.

Nieuwsgierig naar onze locatie?

Dan nodigen we u van harte uit om de verschillende zalen te komen bekijken. Zo krijgt u een goed beeld van de verschillende mogelijkheden. Ook kunt u uiteraard contact opnemen met experience@rookoven.com.



Uitgave van Rookoven.com
Ontwerp en druk: NIOR ontwerp en reclame
druk- en zetfouten voorbehouden



Rookoven.com | de Cooperatie

Nijverheidsweg 4 - 8071 DH Nunspeet - Nederland - Tel. 0341-266885
experience@rookoven.com - www.experience-rookoven.com