

KOOKWORKSHOP

Onze compleet verzorgde kookworkshop is ideaal als teambuildinguitje of voor een gezellige en ongedwongen activiteit met uw groep. Onder toezicht van onze chef-kok bereiden jullie samen de lekkerste gerechten, die jullie daarna gezellig met elkaar opeten! De kookworkshop is inclusief binnenlands gedestilleerde drankjes en filterkoffie & thee na. Kortom, een heel compleet programma!

Programma - 12 tot 25 personen

U en uw gasten worden ontvangen met een welkomstdrankje en krijgen uitleg over de gerechten door de chef-kok. Daarna worden er groepen verdeeld en gaan jullie 1 – 1 ½ uur onder begeleiding samen koken. Als alles voorbereid is kunnen de gasten aan tafel en worden alle gerechtjes door de chef uitgeserveerd aan tafel. De gehele kookworkshop inclusief het aansluitende diner duurt ongeveer 4 uur.

Programma - 25 tot 50 personen

Omdat dit een grotere groep betreft wordt de groep gesplitst. De helft van de gasten neemt in groepjes deel aan de kookworkshop en de andere helft van de gasten neemt deel aan een productproeverij. Na ongeveer een uur zullen de groepen wisselen, degene die de kookworkshop hebben gevolgd volgen nu de proeverij en vice versa. Door de hoeveelheid gerechtjes is er voor iedereen voldoende en voor ieder wat wils. Na afloop van de workshop en proeverij gaat u gezamenlijk aan tafel om van de gerechten te genieten! De gehele kookworkshop inclusief het aansluitende diner duurt ongeveer 4 uur.

Prijs (prijs per persoon)

	incl btw	excl. btw
Kookworkshop vanaf	€ 66,01	€ 60,00
Kookworkshop & productproeverij	€ 71,46	€ 65,00

De prijs is inclusief binnenlands gedestilleerde drank tijdens de workshop & diner en filterkoffie/thee na afloop.

De prijzen gelden voor groepen van 12 tot 35 personen.

Keuze gerechtjes

U kunt kiezen uit klassieke gerechtjes of oosters georiënteerde gerechtjes. De keuze geldt voor het gehele gezelschap.

Klassieke gerechtjes:

Koude gerechtjes

- Salade van gegrilde groenten met rucolapesto
- Bruschetta met antiboise (dressing) van tomaat en basilicum
- Salade van ijsbergsla met feta, watermeloen en een limoendressing

Warme gerechtjes

- Soep van gegrilde courgettes met ras el hanout kruiden en houtskoolschuim
- Tarte tatin van geitenkaas met rode ui en Westlandse paprikastroop
- Köfte (spies van lamsgehakt) met yoghurt-knoflooksaus en couscous met munt
- Huisgemaakte tortellini gevuld met mascarpone, truffel, Parmezaanse kaas en oosterzwammen
- Kokkels met knoflook en gehakte peterselie



Dessert proeverij van chocolade

- Chocolademousse
- Chocolade truffels
- Chocolade taart

Oosters georiënteerde gerechtjes:

- Oosterse gemarineerde zalm met mango chili chutney en noedels van zoetzure komkommer, wasabi mayonaise en zeewier koraal
- Soepje van limoengras gember en kokos en laos met ravioli met een vulling van gamba
- Proeverij van oosterse gerechten:
 - * yakatori spiesjes van kipdijlen
 - * groene groenten curry met sperzie bonen, pompoen en lente ui
 - * springrolls met rauwe groenten en een oosterse dip
 - * oosterse beef salade met papaya, taugé, peultjes en little gem
 - * roerbak noedels met shitake, broccoli en cashewnoten
- Sushi dessert: sushi gemaakt van zoete dessert rijst vers fruit en chocoladesaus

Gelieve voedselovergevoeligheden en -allergieën, alsmede andere dieetwensen van tevoren door te geven zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

