

KOOKWORKSHOP

Vis @ Vis

KOOKATELIER HOEVELAKEN

Voorjaar 2018

Wat is compleet?

- ✓ Hapjes bij ontvangst
- ✓ De workshop
- ✓ Het diner
- ✓ Gemiddeld 4 uur BBQ plezier
- ✓ Receptenmap per email
- ✓ Koffie / thee tot besluit

Dranken arrangement inclusief

- ✓ Onbeperkt waters en frisdranken
- ✓ 5 alcoholische consumpties per persoon

Reserveren:

- ✓ Aanmelden via info@culinarist.nl
- ✓ Deelname door vooruitbetaling per bank 2 weken voor kookworkshop.
- ✓ Prijzen incl. btw

Big Green Egg Kookworkshop Vis @ Vis

De Big Green Egg Barbecueën met vis op hoog niveau, Voorbereidingen en fileren, roken, grillen, roosteren, slow cooking vele bereiding technieken met vis, schaal en schelpdieren en bijgerechten komen aan bod.

Gehele avond door genieten en leer hoe koken met vis een eitje wordt!

Vergezeld met een mooi glas wijn.... creatief kleine gerechtjes!

Out door cooking met vis is hot!

Prijs workshop:
€ 85,-

Open inschrijving:

Donderdag 29 maart 2018 **vol**

Donderdag 19 april 2018

Dinsdag 10 juli 2018

Deze selectie Vis @ Vis zullen we naar gelang aanbod en aanvoer verwerken;

o.a. Gerookte zalm - Coquilles St. Jacques - Provençalse dorade in zoutkorst - Platvis - Rondvis - Gamba's - Inktvis - Makreel met groene mosterd - Mosselen - Scheermessen - Oesters - Tonijn of Zwaardvis

Culinarist
RUUD JANSEN