

# KOOKWORKSHOPS IN KOOKATELIER HOEVELAKEN

2011/2012

## Hoe ziet de avond er uit?

U wordt ontvangen door Topkok Ruud Jansen in een het Kookatelier in Hoevelaken om 18.30 uur met een drankje en een hapje.

Daarna krijgt u uitleg over het menu en gaan we lekker kokkerellen en dineren en genieten van een met zorg samengesteld wijnarrangement. Inclusief een overzichtelijke beschrijving om thuis u kunsten te laten proeven voor uw gasten.

Open inschrijving kookworkshop gaat door bij minimaal 8 personen en maximaal 14 personen.

## Wat is compleet?

- ✓ Hapjes bij ontvangst
- ✓ De workshop
- ✓ Het diner
- ✓ Gemiddeld 4 uur kookplezier
- ✓ Receptenmap
- ✓ Koffie / thee tot besluit

## Wijn arrangement:

- ✓ Bubbels bij ontvangst
- ✓ Onbeperkt waters
- ✓ Wijnarrangement
- ✓ Losse prijzen frisdranken ook mogelijk

## Reserveren:

- ✓ Aanmelden via [info@culinarist.nl](mailto:info@culinarist.nl)
- ✓ Deelname door vooruitbetaling per bank 2 weken voor kookworkshop.
- ✓ Prijzen incl. btw

# Culinarist

## RUUD JANSEN

### Italiaanse avond

Een prachtige Italiaans kookworkshop waarbij we de authentieke passie van de Italiaans keuken gaan beleven! Pastadeeg maken, Chiaccata crocante, antipasti, vitello tonata, ravioli, pesto en natuurlijk kalfsvlees met parmaham en salie en mooie eigen geïmporteerde Italiaanse wijnen en Prosecco bij ontvangst.

**Prijs workshop: € 47,50**

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Maandag 3 oktober

### Mediterrane avond

Finesse in het koken. Beroemd om de verfijnde smaken en de bijzondere sauzen uit de School van Escoffier. En haalbaar te leren voor iedereen!

Artisjokken, aubergine en paprika, groot roodvlees en natuurlijk crème brulee...  
Gastronomische wijnen zullen niet ontbreken.

**Prijs workshop: € 47,50**

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Maandag 10 oktober

### Spaanse Tapas

Een belangrijk kenmerk van tapas is de gezelligheid.  
Heerlijk kokkerelen met veel kleine gerechtjes en leuk gepresenteerd, laat de nazomer maar komen!  
Ontvangst met een overheerlijke Cava maakt het begin al bruisend!

**Prijs workshop: € 36,50**

Wijn arrangement: € 17,50

Open inschrijving:

Woensdag 16 november

Maandag 28 november

### Puur & Natuurlijk wild

De kracht van ieder seizoen in een overheerlijk wild menu. Leef en eet met het ritme van de jaargetijden. Eend, fazant, wildzwijn en hert sieren het wild tableau. Deze luxe variant is verassend en voor de fijnproevers met robuuste wijnen. Onlangs deze kookworkshop aan de Nederlandse Vereniging van jagers gegeven en waren "wild" enthousiast!

**Prijs workshop: € 55,50**

Wijn arrangement: € 22,50

Open inschrijving:

Woensdag 9 november

Woensdag 23 November

# Culinarist

## RUUD JANSEN

### Puur & Natuur Biologisch koken

De biologische keuken, bekend om kwaliteit, puur en natuurlijk, laat u verassen door dit ongekende smakenpalet. Veelal producten uit eigen streek dat wordt beleven hoe rijk de omgeving is!.

Met groentes en aardappelen van Biologische tuin de Aardpeer uit Hoevelaken

**Prijs workshop: € 45,50**

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Maandag 26 september

### Big Green Egg kookworkshop

De Big Green Egg .... Barbecueën op hoog niveau, creatief kleinere gerechten!

Roken, grillen, roosteren, slow cooking vele technieken met vis, vlees en groente en fruit komen aan bod.

Gehele avond door genieten en leer hoe koken een eitje wordt! Vergezeld met een mooi glas wijn....het hele jaar out door cooking wordt hot!

**Prijs workshop: € 42,50**

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Maandag 5 September

Maandag 12 September

Woensdag 21 september

### Nieuw! Masterclasses

Gehele avond staat in teken van leren koken onder genot van een glas wijn en een lekker hapje tussendoor.

- ✓ Voorgerechten en soepen (deel 1)
- ✓ Vis, schaal en schelpdieren (deel 2)
- ✓ Vlees, gevogelte en wild (deel 3)
- ✓ Groente, paddenstoelen, pasta, aardappel garnituren (deel 4)
- ✓ Desserts en gebak ( deel 5)

**Prijs workshop: € 49,50**

Open inschrijving:

Dinsdag 11 September deel 1

Dinsdag 8 November deel 2

Dinsdag 17 Januari 2012 deel 3

Dinsdag 14 Februari 2012 deel 4

Dinsdag 27 Maart 2012 deel 5

Bij 3 inschrijvingen gratis een culinarist halssloof met eigen naam.

Oorkonde bij deelname alle masterclasses.

### Passie Vis @ Vis

Leer werken met verse vis, herkennen, fileren en bereiden en natuurlijk proeven.

Een zeer leerzame bijzondere ervaring!

Oesters, coquilles en de vangst van de dag zal rijkelijk aanwezig zijn.

Een 3 gangen vis menu met overheerlijke wijnen zullen de avond zeer compleet maken.

**Prijs workshop: € 59,50**

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Woensdag 5 oktober

**ORGINELE TIP**



**Geef een kookworkshop kado en bepaal zelf het bedrag!**

**Heeft u zelf een gezelschap vanaf 8 personen dan maken we graag een passend voostel voor u.**

**Alle dagen van de week is mogelijk zakelijk en privé!**