

KOOKWORKSHOPS IN KOOKATELIER HOEVELAKEN

Voorjaar 2014

Hoe ziet de avond er uit?

U wordt ontvangen door Topkok Ruud Jansen in een het Kookatelier in Hoevelaken om 18.00 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 12 personen. We houden het recht om te annuleren bij minimale deelname. De afwas is voor onze rekening!

Wat is compleet?

- ✓ Hapjes bij ontvangst
- ✓ De workshop
- ✓ Het diner
- ✓ Gemiddeld ruim 4 uur kookplezier
- ✓ Recepten per email
- ✓ Koffie / thee tot besluit

Wijn arrangement:

- ✓ Bubbels bij ontvangst
- ✓ Onbeperkt waters
- ✓ Wijnarrangement per gang
- ✓ Non Alcohol arrangement ook mogelijk

Reserveren:

- ✓ Aanmelden via info@culinarist.nl
- ✓ Deelname door vooruitbetaling per bank 2 weken voor aanvang 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, o.a. vitello tonata, ravioli, pesto en natuurlijk kalfsvlees met parmaham en salie en mooie eigen geïmporteerde Italiaanse wijnen en Prosecco bij ontvangst.

Prijs workshop: € 49,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Woensdag 23 April 2014

Spaanse Tapas

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

Prijs workshop: € 47,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Woensdag 16 april 2014

De Arabische keuken

De Arabische keuken, bekend om specerijen, en de markt In Marrakech. Gerechten uit de Arabische hebben hun oorsprong uit een rijke culinaire historie, die naar het heden worden gebracht. Zoals het de Arabische keuken betaamt, kunt u genieten van bijzondere smaken, geuren en rijke kleuren. De kookworkshop is met zorg samengesteld en worden gegeven i.s.m. met een specialist in deze keuken.

Prijs workshop: € 49,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Maandag 24 maart 2014

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: € 49,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Woensdag 9 April 2014

Culinarist

RUUD JANSEN

Surprise, culinair en exclusief

Leer werken met zorg uitgezochte verse producten, geschikt voor gevordee kookprinzen en prinsessen

Een 4 gangen surprise menu met overheerlijke wijnen zullen de avond zeer compleet maken.

Laat u verassen en smaakt zeker naar meer!

Prijs workshop: € 69,50

Wijn arrangement: € 22,50

Open inschrijving:

Woensdag 7 mei 2014

De Aardpeer kookworkshop

De Aardpeer

De Aardpeer een heel bijzondere groente. Aardperen worden al net zolang in Europa verbouwd en gegeten als de alom bekende aardappel. Aardperen vallen onder de zogenoemde 'vergeten groenten'. Ze zijn in de loop van de tijd uit het dagelijkse beeld verdwenen....wist u dat we in Hoevelaken een Biologische moestuin hebben onder deze naam! Andre verteld u graag over zijn passie en met een mand met lekkers gaan we aan de kook, bij mooi weer bereiden we ook in de moestuin een gerecht!

Prijs workshop: € 49,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Dinsdag 17 juni 2014

Indonesisch

Een Indische rijsttafel bestaat niet alleen uit witte rijst, verschillende bijgerechten, zoals vis, vlees, diverse groente- en ei gerechten maken het speciaal.

De Indische kokkin leert u stap voor stap de geheimen van deze keuken en zijn kruiden.

U gaat zelf aan de slag om een basis rijsttafel te maken. Ook geschikt voor vegetariërs.

Prijs workshop: € 49,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Donderdag 3 april 2014

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 1 mei 2014

ORGINELE TIP



Geef een kookworkshop kado en bepaal zelf het bedrag!

Heeft u zelf een gezelschap vanaf 10 personen dan maken we graag een passend voestel voor u.

Alle dagen van de week is mogelijk zakelijk en privé, in ons Kookatelier kunnen we tot 20 personen een kookworkshop voor u verzorgen!

Op Maandag, dinsdag en woensdag kunnen we beschikken over Hoeve Sparrendam in Hoevelaken voor kookworkshops van 20 tot 50 personen.

Tevens kunt u in Wijngaard de Breede beek in Nijkerk een demo/kookworkshop organiseren tot 20 personen.

Heeft u zelf een locatie dan komen we graag voor een kookworkshop naar u toe, kijkt u ook eens naar onze kookworkshop film voor een zakelijke opdracht.