

KOOKWORKSHOPS IN KOOKATELIER HOEVELAKEN

Voorjaar 2016

Hoe ziet de avond er uit?

U wordt ontvangen door Topkok Ruud Jansen in een het Kookatelier in Hoevelaken om 17.30 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 12 personen. We houden het recht om te annuleren bij minimale deelname.

Wat is compleet?

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

Wijn arrangement:

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

Reserveren:

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

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: € 47,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Woensdag 20 april 2016

Japans

Japans eten met stokjes en de technieken leren van een gedreven kokkin leert u stap voor stap de geheimen van deze mooie keuken. U gaat zelf aan de slag met zalm, tonijn crab, kip en wagyu beef en natuurlijk Misosoep tot besluit een Grand dessert van groene thee

Prijs workshop: € 59,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Donderdag 10 maart 2016

Maandag 20 juni 2016

Spaanse Tapas

Een belangrijk kenmerk van tapas is de gezelligheid.

Heerlijk kokkerelen met veel kleine gerechtjes en leuk gepresenteerd, laat de zomer maar komen!

Ontvangst met een overheerlijke Cava maakt het begin al bruisend!

Prijs workshop: € 46,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Maandag 27 juni 2016

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: € 45,50

Wijn arrangement: € 19,50

Open inschrijving:

Maandag 21 maart 2016 vol

Donderdag 7 april 2016

Maandag 4 juli 2016

ORGINELE TIP



Geef een kookworkshop kado en bepaal zelf het bedrag!

Heeft u zelf een gezelschap vanaf 12 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!

Voor groepen van 20 tot 50 personen bevelen we graag een aantal sfeervolle locaties aan in de Midden Nederland waar wij gebruik maken van de ruimte en de passie van ons team.

Heeft u zelf een locatie dan komen we graag voor een kookworkshop naar u toe.