

KOOKWORKSHOPS

Onder het genot van een drankje met amuses volgt uitleg over het thema en hetgeen uw gezelschap gaat bereiden. De schorten worden voorgebonden en u gaat in groepjes onder deskundige begeleiding van een chef-kok koken. Na het kokkerellen gaat u gezamenlijk aan tafel voor de maaltijd. Voor de drankjes tijdens het koken en de maaltijd staat onze gastheer/gastvrouw garant.

Kookworkshop 'De Zuid-Afrikaanse keuken'

€ 62,50 p.p.

De Zuid-Afrikaanse keuken heeft veel te bieden. De koloniale invloeden door de eeuwen heen in combinatie met de diversiteit van landschap en klimaat zorgen voor een rijke schakering van eetstijlen, levenswijzen en keukens. U gaat een compleet buffet samenstellen waar u gebruik gaat maken van typische Zuid-Afrikaanse ingrediënten zoals koedoe (antiloop), stampkoring (gerstekorrel: nootachtig alternatief voor rijst), struisvogelcarpacchio, curry en vruchtengerechten.

Kookworkshop 'Antipasti'

€ 57,50 p.p.

Het woord "antipasti" betekent letterlijk "voor de maaltijd". De traditie ontstond tijdens de langdurige banketten ten tijde van het Romeinse rijk. Antipasti hoeft nu niet meer "voor de maaltijd" te betekenen: het is op zichzelf al een fantastisch feestmaal.

Antipasti is de Italiaanse variant van tapas eten. U gaat heerlijke crostini maken met verschillende tapenades, gerechtjes met buffelmozzarella, kaastaart met 4 verschillende Italiaanse kazen. En nog allerlei andere typische Italiaanse gerechtjes. Deze workshop kan worden uitgebreid met zelfgemaakte pastagerecht en dessert. De gerechten worden in verschillende gangen uitgeserveerd.

Kookworkshop 'De Latijns-Amerikaanse keuken'

€ 62,50 p.p.

Het caribisch gebied en Latijns-Amerika beslaan een enorm gebied met een groot aantal landen, elk met een eigen culinaire traditie. Wat ze gemeen hebben is dat ze hebben blootgestaan aan Spaanse of Portugese invloed. In deze kookworkshop gaat u verschillende traditionele gerechten uit deze landen maken. U gaat vlees en vis combineren met pittige pepers en fruit, tortilla's en salades met tropische ingrediënten.

Kookworkshop 'Spaanse Tapas maken'

€ 52,50 p.p.

Tapas zijn onlosmakelijk verbonden met de Spaanse manier van leven. Ze komen overeen met hors d'oeuvres of voorgerechten, maar verschillen daarvan doordat er geen regels of voorschriften bestaan betreffende de hoeveelheid, de ingrediënten of het moment van serveren. De bruikbaarste definitie is dat ze volledig op zichzelf staan: in grotere vorm worden ze als maaltijd, in kleinere vorm als hapje geserveerd. In groepjes gaat u tapas maken. U gaat traditionele Spaanse tapas bereiden zoals o.a. patatas bravas, albondigas, gamba's in romescosaus, die gepresenteerd worden in een tapasbuffet. Vervolgens is het gezamenlijk tapas eten uit casuelitas (terracotta schaaltes).

De kosten van de gastheer/gastvrouw bedragen € 29,50 per uur, de chef-kok is inbegrepen.

Prijzen kookworkshop zijn excl. 6% BTW, prijs gastheer/gastvrouw is excl. 21 % BTW.