



## OPEN WORKSHOPS

Datum	Omschrijving	Prijs (btw in)
Za. 14.07.2012 (11:30 -18:00)	<p><b>GENTSE FEESTEN SPECIAL / Gentse keuken inclusief gegidste wandeling doorheen Gentse historische binnenstad, AANRADER !</b></p> <p>Programma: Wandeling doorheen de binnenstad, inleiding + aperitief + workshop + lunch + dinner</p> <p>Menu: Gentse waterzooi (lunch), Hapjes met Gandaham, Gentse stoverij met huisgemaakte frietjes, ijs met cuberdons (dinner)</p> <p>Inclusief: wandeling, ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje</p>	65 Euro

Datum	Omschrijving: kookworkshop najaar 2012	Prijs (btw in)
Di 11.09.2012 (18:30 -22:30)	<p><b>Thais koken, de keuken van Centraal-Thailand pgm II</b></p> <p>Programma: inleiding + workshop + maaltijd</p> <p>Menu: explosie van smaken (<i>miang kam</i>), gevuld wontondeegje met zoetzure saus, rode curry met gegrilde eend (<i>gaeng pet pet yang</i>), gewokte kip en paddenstoelen met gember (<i>gai pat pak king</i>), pittige salade van glasnoedels en scampi (<i>yam woon sen</i>), banaan in kokos</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, koffie of thee), info- en receptenboekje</p>	60 euro pp
Wo 12.09.2012 (18:30 -22:30)	<p><b>Thais koken, de keuken van Noordoost-Thailand of de Laotiaanse keuken</b></p> <p>Programma: inleiding + workshop + maaltijd</p> <p>Menu: groene papajasalade (<i>som tam</i>), gehakte salade van varkensvlees met verse kruiden (<i>laab muu</i>), kleefrijst (<i>khao niaw</i>), gewokte waterspinazie met sojasaus (<i>pat phak bung</i>), junglecurry met rundvlees (<i>kaeng bpa neua</i>), gestoomde vis in limoendressing, kokosgebakje</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, bier Lao of huiswijn, thee), info- en receptenboekje</p>	55 Euro pp
Za 15.09.2012 (12:00 -18:00)	<p><b>Gentse keuken inclusief gegidste wandeling doorheen Gentse historische binnenstad, AANRADER !</b></p> <p>Programma: Wandeling doorheen de binnenstad, inleiding + aperitief + workshop + lunch + dinner</p>	65 Euro pp

	<p>Menu: Gentse waterzooi (lunch), Hapjes met Gandaham, Gentse stoverij met huisgemaakte frietjes, ijs met cuberdons (dinner)</p> <p>Inclusief: wandeling, ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje</p>	
Di 18.09.2012 (18:30 -22:30)	<p><b>Thais koken, streetfood, de eerlijke keuken van de straatstalletjes</b></p> <p>Programma: inleiding + workshop + maaltijd</p> <p>Menu: Zure soep met scampi (tom yam kung), gewokte Thaise rijstnoedels met scampi (pat thai), pittige vissausdressing (phrik naam pla), kip met zoete basilicum op bedje van rijst (gai phad krapao), zoete kleefrijst met kokos en mango (khao niaw ma muang)</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, bier Lao + huiswijn, thee), info- en receptenboekje</p>	55 Euro pp
Wo 19.09.2012 (18:30 -22:30)	<p><b>Vietnamees koken, basiskookcursus, van eenvoudige lenterolletjes tot het nationale gerecht pho bo</b></p> <p>Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd</p> <p>Menu: Vietnamese noedelssoep (<i>pho bo</i>), lenterolletjes en nuoc nam dipsaus (<i>banh cuon</i>), salade van kip en bananenbloesem (<i>goi muc du du</i>), gegrilde vis in bananenblad, gekaramelliseerde garnalen en look (<i>tom rim ram</i>), flan caramel Vietnamese style</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, koffie of thee), info- en receptenboekje</p>	60 Euro pp
Za 22.09.2012 (14:00 -18:00)	<p><b>Spaanse koken, van tapas tot paella.</b></p> <p>Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd</p> <p>Menu: kroketjes van bacalao, balletjes in tomatensaus, pan con tomate, tortilla, ceviche, paella van kip en paella van zeevruchten</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje</p>	55 Euro pp
Di 25.09.2012 (18:30 -22:30)	<p><b>Marokkaans koken, de keuken van de Maghreb</b></p> <p>Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd</p> <p>Menu: briouats met geitenkaas, auberginedip, wortelsalade, salade van tomaat en ingemaakte citroen, tajine van kip, tajine van vis, tajine van lamsvlees, sinaasappel met kaneel</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, watermeloen sap met rozenwater, biologische wijn La Multa, muntthee), info- en receptenboekje</p>	55 Euro pp
Wo 26.09.2012 (18:30 -22:30)	<p><b>Italiaans koken "Sapori del sole - Cucina Siciliana"</b></p> <p>Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd</p> <p>Menu: antipasti, sformatino, pesto, peperoni arrostiti, pasta, spaghetti al vongole, involtine de pesce spada, tiramisu al limone</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken, workshop, info- en receptenboekje</p> <p>Dranken: glaasje cava, aangepaste Italiaanse wijnen, waters, koffie en thee</p>	60 Euro pp
Za 29.09.2012 (14:00 -18:00)	<p><b>Japanse keuken, basisworkshop, van miso soep tot sushi</b></p> <p>Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd</p> <p>Menu: edamame, miso soep, tempura van groenten en scampi, Japanse salade met St-Jacobsvruchten/salade met kort gegrild tonijn/komkommersalade met krab, sushi (gewoon, omgekeerd, op rijst), sashimi, ijs van sesamzaadjes of van groene thee</p>	65 Euro pp

	Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, gekoelde ijsthee, sake, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje	
Di 02.10.2012 (18:30 -22:30)	<b>Maleisisch koken, de keuken van Penang</b> Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: Lor Bak - varkensvlees gemarineerd met 5 kruiden poeder , water kastanjes met soja , Beef Rendang -gestoofde rundvlees curry met kokosvlees, Nasi Lemak en Sambal Belacan, rijst met sambal, ansjovis, Inche Kabin, gegfrituurde kip en komkommer salade met kokos en saté saus. Dessert: Gula Melaka Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, muntthee), info- en receptenboekje	55 Euro pp
Wo 03.10.2012 (18:30 -22:30)	<b>Indisch koken "De vegetarische keuken van Zuid India !</b> Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: Groentepakora's, mangochutney, komkommerraita, groenenkokoscurry, Rode linzensoep (dal), lassi, masala chai Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje	50 Euro pp
Di 09.10.2012 (18:30 -22:30)	<b>Thais koken, de keuken van Noordoost-Thailand of de Laotiaanse keuken</b> Programma: inleiding + workshop + maaltijd Menu: groene papajasalade ( <i>som tam</i> ), gehakte salade van varkensvlees met verse kruiden ( <i>laab muu</i> ), kleefrijst ( <i>khao niaw</i> ), gewokte waterspinazie met sojasaus ( <i>pat phak bung</i> ), junglecurry met rundvlees ( <i>kaeng bpa neua</i> ), gestoomde vis in limoendressing, kokosgebakje Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, bier Lao of huiswijn, thee), info- en receptenboekje	55 Euro pp
Wo 10.10.2012 (18:30 -22:30)	<b>Italiaans koken "Sapori del sole - Cucina Siciliana", Pgm II</b> Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: antipasti, Caponata, penne alla crema di peperoni, polpette di pesce all'arrabbiata, panna cotta. Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje	60 Euro pp
Za 13.10.2012 (14:00 -18:00)	<b>Thais koken, de keuken van Centraal-Thailand pgm II</b> Programma: inleiding + workshop + maaltijd Menu: explosie van smaken ( <i>miang kam</i> ), gevuld wontondeegje met zoetzure saus, rode curry met gegrilde eend ( <i>gaeng pet pet yang</i> ), gewokte kip en paddenstoelen met gember ( <i>gai pat pak king</i> ), pittige salade van glasnoedels en scampi ( <i>yam woon sen</i> ), banaan in kokos Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, koffie of thee), info- en receptenboekje	60 Euro pp
Di 16.10.2012 (18:30 -22:30)	<b>Vietnamees koken, basiskookcursus, van eenvoudige lenterolletjes tot het nationale gerecht pho bo</b> Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: Vietnamese noedelssoep ( <i>pho bo</i> ), lenterolletjes en nuoc nam dipsaus ( <i>banh cuon</i> ), salade van kip en bananenbloesem ( <i>goi muc du du</i> ), gegrilde vis in bananenblad, gekaramelliseerde garnalen en look ( <i>tom rim ram</i> ), flan caramel Vietnamese style Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, koffie of thee), info- en receptenboekje	60 Euro pp
Wo 17.10.2012 (18:30 -22:30)	<b>Thais koken, streetfood, de eerlijke keuken van de straatstalletjes</b> Programma: inleiding + workshop + maaltijd Menu: Zure soep met scampi (tom yam kung), gewokte Thaise rijstnoedels met scampi (pat thai), pittige vissausdressing (phrik naam pla), kip met zoete basilicum op bedje van rijst (gai phad krapao), zoete kleefrijst met kokos en mango (khao	55 Euro pp

	niaw ma muang) Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, bier Lao + huiswijn, thee), info- en receptenboekje	
Za 20.10.2012 (14:00 -18:00)	<b>Marokkaans koken, de keuken van de Maghreb</b> Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: briouats met geitenkaas, auberginedip, wortelsalade, salade van tomaat en ingemaakte citroen, tajine van kip, tajine van vis, tajine van lamsvlees, sinaasappel met kaneel Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, watermeloensap met rozenwater, biologische wijn La Multa, muntthee), info- en receptenboekje	55 Euro pp
Di 06.11.2012 (18:30 -22:30)	<b>Thais koken, de koninklijke keuken, feestelijk Thais koken. VERWENSESSIE !</b> Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: ananas en gehakte kippasta met zoetzoute saus ( <i>ma hor</i> ), oesters Thai style, pomelo in een explosief blaadje ( <i>miang kam</i> ), scampi in limoendressing ( <i>kung chae naam pla</i> ), gemarineerde kip met sesamzaadjes gegrild in pandanblad ( <i>gai bay toeuy</i> ), lauwe salade van kip en pindanoten met kokosdressing ( <i>yam gop gati tian</i> ), rundvlees met look en zwarte peper ( <i>neua phat kratiem prik thai</i> ), ½ kreeft p.p. met rode curry, pompoen gevuld met kokosflan ( <i>sankaya</i> ) Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, aangepaste wijnen, 1 glas biologische wijn La Multa + 1 glas wit St-Veran Bourgogne of 1 glas rood Beaujolais, koffie en thee), info- en receptenboekje	70 Euro pp
Wo 07.11.2012 (18:30 -22:30)	<b>Spaanse koken, van tapas tot paella.</b> Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: kroketjes van bacalao, balletjes in tomatensaus, pan con tomate, tortilla, ceviche, paelle van kip en paella van zeevruchten Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje	55 Euro pp
Za 10.11.2012 (12:00 -18:00)	<b>Gentse keuken inclusief gegidste wandeling doorheen Gentse historische binnenstad, AANRADER !</b> Programma: Wandeling doorheen de binnenstad, inleiding + aperitief + workshop + lunch + dinner Menu: Gentse waterzooi (lunch), Hapjes met Gandaham, Gentse stoverij met huisgemaakte frietjes, ijs met cuberdons (dinner) Inclusief: wandeling, ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje	65 Euro pp
Di 13.11.2012 (18:30 -22:30)	<b>Japanse keuken, basisworkshop, van misoep tot sushi</b> Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: edamame, misoep, tempura van groenten en scampi, Japanse salade met St-Jacobsvruchten/salade met kort gegrild tonijn/komkommersalade met krab, sushi (gewoon, omgekeerd, op rijst), sashimi, ijs van sesamzaadjes of van groene thee Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, gekoelde ijsthee, sake, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje	65 Euro pp
Wo 14.11.2012 (18:30 -22:30)	<b>Italiaans koken "Sapori del sole - Cucina Siciliana"</b> Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: antipasti, sformatino, pesto, peperoni arrostiti, pasta, spaghetti al vongole, involtine de pesce spada, tiramisu al limone Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken, workshop, info- en receptenboekje Dranken: glaasje cava, aangepaste Italiaanse wijnen, waters, koffie en thee	60 Euro pp

<p>Za 17.11.2012 (14:00 -18:00)</p>	<p><b>Maleisisch koken, de keuken van Penang</b>  Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd  Menu: Lor Bak - varkensvlees gemarineerd met 5 kruiden poeder , water kastanjes met soja , Beef Rendang -gestoofde rundvlees curry met kokosvlees, Nasi Lemak en Sambal Belacan, rijst met sambal, ansjovis, Inche Kabin, gegfrituurde kip en komkommer salade met kokos en saté saus. Dessert: Gula Melaka  Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, muntthee), info- en receptenboekje</p>	<p>55 Euro pp</p>
<p>Di 20.11.2012 (18:30 -22:30)</p>	<p><b>Vietnamees koken, basiskookcursus, van eenvoudige lenterolletjes tot het nationale gerecht pho bo</b>  Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd  Menu: Vietnamese noedelssoep (<i>pho bo</i>), lenterolletjes en nuoc nam dipsaus (<i>banh cuon</i>), salade van kip en bananenbloesem (<i>goi muc du du</i>), gegrilde vis in bananenblad, gekaramelliseerde garnalen en look (<i>tom rim ram</i>), flan caramel Vietnamese style  Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, koffie of thee), info- en receptenboekje</p>	<p>60 Euro pp</p>
<p>Wo 21.11.2012 (18:30 -22:30)</p>	<p><b>Thais koken, de koninklijke keuken, feestelijk Thais koken. VERWENSESSIE !</b>  Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd  Menu: ananas en gehakte kippasta met zoetzoute saus (<i>ma hor</i>), oesters Thai style, pomelo in een explosief blaadje (<i>miang kam</i>), scampi in limoendressing (<i>kung chae naam pla</i>), gemarineerde kip met sesamzaadjes gegrild in pandanblad (<i>gai bay toeuy</i>), lauwe salade van kip en pindanoten met kokosdressing (<i>yam gop gati tian</i>), rundvlees met look en zwarte peper (<i>neua phat kratiem prik thai</i>), ½ kreeft p.p. met rode curry, pompoen gevuld met kokosflan (<i>sankaya</i>)  Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, aangepaste wijnen, 1 glas biologische wijn La Multa + 1 glas wit St-Veran Bourgogne of 1 glas rood Beaujolais, koffie en thee), info- en receptenboekje</p>	<p>70 Euro pp</p>
<p>Za 24.11.2012 (14:00 -18:00)</p>	<p><b>Indisch koken "De vegetarische keuken van Zuid India !</b>  Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd  Menu: Groentepakora's, mangochutney, komkommerraita, groenenkokoscurry, Rode linzensoep (dal), lassi, masala chai  Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken (aperitief, biologische wijn La Multa, groene thee), info- en receptenboekje</p>	<p>50 Euro pp</p>