



CORPORATE WORKSHOPS

Duur	Omschrijving	Prijs (btw excl.)
	<p><i>Thais koken, BASIS kookworkshop, volledig middag- of avondprogramma</i></p> <p>Programma: aperitief + inleiding + workshop + maaltijd Aperitiefhapje: explosie van smaken, Thaise viskoekjes, komkommerdressing. Hoofdgerechten: Penangcurry met varkenshaasje, pikante rundvleessalade, Chinese broccoli in oestersaus, kip en cashewnoten Dessert: zoete kleefrijst en mango</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, workshop, info- en receptenbrochure Dranken: basispakket (cava, 2 glazen witte of rode huiswijn, koffie en thee) Aantal deelnemers: min. 10 - max. 36 personen Duur: 4 uur, inclusief maaltijd</p>	55 euro pp, excl. btw
	<p><i>Thais koken, DELUXE kookworkshop, volledige middag- of avondprogramma</i></p> <p>Programma: aperitief + inleiding + workshop + maaltijd Aperitiefhapje: ananas en fijngehakte kippasta met zoetzoute saus, oesters Thai Style, scampi in limoendressing, gemarineerde kip met sesamzaadjes gegrild in pandanblad Hoofdgerechten: lauwe salade van kip met kokosdressing en pindanootjes. Rundvlees met look en zwarte peper, ½ babykreeft per persoon in rode curry en koriander. Dessert: pompoen gevuld met kokosflan</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, workshop, info- en receptenbrochure Dranken: basispakket (cava, 2 glazen witte of rode huiswijn, koffie en thee) Aantal deelnemers: min. 10 - max. 36 personen Duur: 4 uur, inclusief maaltijd</p>	65 euro pp, excl. btw
	<p><i>Vietnamees koken, BASIS kookworkshop, volledige middag- of avondprogramma</i></p> <p>Programma: aperitief + inleiding + workshop + maaltijd Voorgerechten: Vietnamese noedelsoep met rundvlees, lenterolletjes en nuoc cham dipsaus Hoofdgerechten: salade van kip en bananenbloesem, gegrilde vis in bananenblad, gekaramelliseerde garnalen en look Dessert: crème brûlée in Vietnamese stijl</p>	55 euro pp, excl. btw

	<p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, workshop, info- en receptenbrochure Dranken: basispakket (cava, 2 glazen witte of rode huiswijn, koffie en thee) Aantal deelnemers: min. 10 - max. 36 pers. Duur: 4 uur, inclusief maaltijd</p>	
	<p><i>Italiaans koken "Sapori del sole - Cucina Siciliana" , volledige middag- of avondprogramma</i></p> <p>Programma: inleiding + aperitief + workshop + maaltijd Menu: antipasti, sformatino, melanzana parmegianato, peperoni arrosti, pasta, spaghetti al vongole, involtine de pesce spada, tiramisu al limone Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken, info- en receptenboekje Dranken: basispakket (cava, 2 glazen witte of rode huiswijn, koffie en thee) Aantal deelnemers: min. 10 - max. 36 pers. Duur: 4 uur, inclusief maaltijd</p>	<p>55 euro pp, excl. btw</p>
	<p><i>Sushi workshop, lunchprogramma, snelle kooksessie</i></p> <p>Programma: mini-kookworkshop + maaltijd Gerechten: maki, urimaki, nigiri sushi, slaatje van gegrilde tonijn met citrusdressing, assortiment yakitori spiesjes Dessert: limoenijs met lychee Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, workshop, info- en receptenbrochure digitaal per e-mail na afloop workshop Dranken: basispakket (1 glas witte of rode huiswijn, saké, groene thee) Aantal deelnemers: min. 12 - max. 36 personen Duur: 2 uur, inclusief maaltijd</p>	<p>40 euro pp, excl. btw</p>
	<p><i>Thais koken, lunchprogramma, snelle kooksessie</i></p> <p>Programma: mini-kookworkshop + maaltijd Voorgerecht: pikante salade van pomelo en scampi Hoofdgerechten: gewokte verse rijstnoedels met varkenshaasje en Chinese zoete sojasaus Dessert: fruitsla met pit</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, workshop, info- en receptenbrochure digitaal per e-mail na afloop workshop Dranken: basispakket (1 glas witte of rode huiswijn, thee) Aantal deelnemers: min. 12 - max. 36 personen Duur: 1 uur 30 min, inclusief maaltijd</p>	<p>25 euro pp, excl. btw</p>
	<p><i>Vietnamees koken, lunchprogramma, snelle kooksessie</i></p> <p>Programma: mini-kookworkshop + maaltijd Voorgerecht: huisgemaakte loempia met verse krab in een kruidenpakketje Hoofdgerechten: salade van koolrabi en gemarineerd rundvlees, kip gewokt met gember en oestersaus en jasmijnrijst Dessert: flan caramel in Vietnamese stijl</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, workshop, info- en receptenbrochure digitaal per mail na afloop workshop Dranken: basispakket (1 glas witte of rode huiswijn, thee) Aantal deelnemers: min. 12 - max. 36 personen Duur: 1 uur 30 min, inclusief maaltijd</p>	<p>30 euro pp, excl. btw</p>

Extra's		
Aangepaste wijn formule	<p><i>Formule 1:</i> Biologische wijn La Multa wit, Catatonie, Maccabeo druif, perfect voor Oosterse keuken / Biologische rode wijn La Multa, Catalonië, Grenache druif, fruitig, zelfde wijn als in de cateringservice van EL BULLI Prijs: supplement 5 euro per persoon, excl. btw / 1/3 fles per persoon</p> <p><i>Formule 2:</i> Biologische wijn St-Veran wit, Bourgogne, Chardonnay druif, past goed bij Vietnamese gerechten / Biologische wijn Mon Chèr Noella Morantin rood, Loire wijn, zeer krachtig, Gamay druif, tonen van peper. Prijs: supplement 7,5 euro per persoon, excl. btw per persoon / 1/3 fles per persoon</p>	<p>5.00 euro pp, excl. btw</p> <p>7,50 euro pp excl. btw</p>
Assortiment Oosterse bieren	<p>Asahi (Japan), de Japanse verfijning, zeer mild van smaak / Beer Lao (Laotiaans) zoeter maar zeer gegeerd bier uit Laos / Beer Tiger (Singapore), het meest populaire bier uit Azië Prijs: supplement 5 euro per persoon, excl. btw/ 2 stuks naar keuze per persoon</p>	<p>5.00 euro pp, excl. btw</p>
Eetavontuur kookboek	<p>Kookboek I: 'Bangkok Streetfood, koken en reizen in Thailand' (Ned. of Eng.)</p> <p>Kookboek II: 'Hanoi Streetfood, koken en reizen in Vietnam' (Ned.)</p> <p>Auteurs Tom Vandenberghe (Eetavontuur), fotografie Luk Thys (Foodphoto), Uitgeverij Lannoo, 218 pag. Prijs: 20 euro per boek, excl. btw</p>	<p>20 euro pp excl. btw</p>