



EXCLUSIVE WORKSHOPS

Datum	Omschrijving	Prijs (btw in)
	<p>Thais koken, BASIS kookworkshop, volledig middag- of avondprogramma</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, dranken, workshop, info- en receptenbrochure Dranken: glaasje cava, citroengraslimonade, witte en rode biologische wijn La multa, waters, koffie en thee) Aantal deelnemers: min. 8 - max. 36 personen Duur: 4 uur, inclusief maaltijd</p>	60 euro pp incl. btw
	<p>Thais koken, DELUXE kookworkshop, volledige middag- of avondprogramma</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, dranken, workshop, info- en receptenbrochure Dranken: glaasje cava, citroengraslimonade, witte en rode biologische wijn La multa, waters, koffie en thee) Aantal deelnemers: min. 8 - max. 36 personen Duur: 4 uur, inclusief maaltijd</p>	70 euro pp incl. btw
	<p>Vietnamees koken, BASIS workshop, volledige middag- of avondprogramma</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 Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken, workshop, info- en receptenbrochure</p>	60 euro pp incl. btw

	<p>Dranken: glaasje cava, citroengraslimonade, witte en rode biologische wijn La multa, waters, koffie en thee)Aantal deelnemers: min. 8 - max. 36 pers. Duur: 4 uur, inclusief maaltijd</p>	
	<p>Italiaans koken "Sapori del sole - Cucina Siciliana"</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</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken, workshop, info- en receptenboekje Dranken: glaasje cava, citroengraslimonade, witte en rode biologische wijn La multa, waters, koffie en thee) Aantal deelnemers: min. 8 - max. 36 pers. Duur: 4 uur, inclusief maaltijd</p>	<p>55 euro pp, incl. btw</p>
	<p>Marokkaans koken, de keuken van de Maghreb</p> <p>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</p> <p>Inclusief: ingrediënten, kookmateriaal, maaltijd, dranken, info- en receptenboekje Dranken: glaasje cava, citroengraslimonade, witte en rode biologische wijn La multa, waters, koffie en thee) Aantal deelnemers: min. 8 - max. 36 pers. Duur: 4 uur, inclusief maaltijd</p>	<p>55 euro pp, incl. btw</p>
	<p>Thais koken, lunchprogramma, snelle kooksessie</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 Dranken: glas witte of rode huiswijn, koffie of thee Aantal deelnemers: min. 10 - max. 36 personen Duur: 1 uur 30 min, inclusief maaltijd</p>	<p>30 euro pp, incl. btw</p>
	<p>Vietnamees koken, lunchprogramma, snelle kooksessie</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 Dranken: glas witte of rode huiswijn, koffie of thee Aantal deelnemers: min. 10 - max. 36 personen Duur: 1 uur 30 min, inclusief maaltijd</p>	<p>35 euro pp, incl. btw</p>