

Kookworkshop

Onze compleet verzorgde kookworkshop is ideaal als teambuilding of als een gezellig en ongedwongen uitje met uw familie of vrienden. Onder begeleiding van onze chef-kok bereidt u samen de lekkerste gerechten, waarna u in de sfeervolle ruimte van De Raedtskelder aan tafel gaat om alle bereide gerechten te verorberen.

Inhoud van de workshop

Onze compleet verzorgde kookworkshop is ideaal als teambuildinguitje of voor een gezellige en ongedwongen activiteit met uw groep. Onder toezicht van onze chef-kok bereiden jullie samen de lekkerste gerechten, die jullie daarna gezellig met elkaar opeten! De kookworkshop start met een drankje bij binnenkomst, inclusief binnenlands gedestilleerde drankjes tijdens het diner en filterkoffie & thee na. Kortom, een heel compleet programma! De kookworkshop verzorgen wij vanaf 12 personen.

Programma - 12 tot 25 personen

U en uw gasten worden ontvangen met een welkomstdrankje en krijgen uitleg over de gerechten door de chef-kok. Daarna worden er groepen verdeeld en gaan jullie 1 – 1 ½ uur onder begeleiding samen koken. Als alles voorbereid is kunnen de gasten aan tafel en worden alle gerechtjes door de chef uitgeserveerd aan tafel. De gehele kookworkshop inclusief het aansluitende diner duurt ongeveer 4 uur.

Programma - 25 tot 50 personen

Omdat dit een grotere groep betreft wordt de groep gesplitst. De helft van de gasten neemt in groepjes deel aan de kookworkshop en de andere helft van de gasten neemt deel aan een productproeverij. Na ongeveer een uur zullen de groepen wisselen, degene die de kookworkshop hebben gevolgd volgen nu de proeverij en vice versa. Door de hoeveelheid gerechtjes is er voor iedereen voldoende en voor ieder wat wils. Na afloop van de workshop en proeverij gaat u gezamenlijk aan tafel om van de gerechten te genieten! De gehele kookworkshop inclusief het aansluitende diner duurt ongeveer 4 uur.

Arrangement	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Kookworkshop Vanaf 12 tot 25 personen	75,-	68,80
Kookworkshop & proeverij Vanaf 25 tot 50 personen	82,-	75,25

Definitief aantal personen

U kunt tot 7 dagen voor aanvang het garantie aantal personen per mail doorgeven zoals beschreven in onze algemene voorwaarden. Wij brengen minimaal het garantie aantal in rekening. Bij een hoger aantal personen rekenen wij de volledige arrangementsprijs per persoon door. De personele inzet, drankenvoorraad en foodvoorraad wordt berekend aan de hand van het opgegeven aantal personen. Wijzigingen in aantallen en/of arrangementen kunnen aanpassingen in de zaalhuur tot gevolg hebben.

Voedselallergie

Mochten er voedselallergieën zijn, dan horen wij dit graag zeven dagen voor aanvang. Dit dient per mail doorgegeven te worden. Wij zullen met de inkoop van de ingrediënten en het voorbereiden op de dag zelf hier rekening mee houden. Voor aanpassingen tijdens de totale workshop rekenen wij een toeslag van 3,50 p.p.



Inhoud van de workshop

U kunt kiezen uit klassieke gerechtjes of Oosters georiënteerde gerechtjes.
De keuze geldt voor het gehele gezelschap.

Klassieke workshop

Koude gerechtjes:

- Salade van gegrilde groenten met rucolapesto
- Bruschetta met antiboise (dressing) van tomaat en basilicum
- Salade van ijsbergsla met feta, watermeloen en een limoendressing

Warme gerechtjes:

- Soep van gegrilde courgettes met ras el hanout kruiden en houtskoolschuim
- Tarte tatin van geitenkaas met rode ui en Westlandse paprikastroop
- Köfte (spies van lamsgehakt) met yoghurt-knoflooksaus en couscous met munt
- Huisgemaakte tortellini gevuld met mascarpone, truffel, Parmezaanse kaas en oesterzwammen
- Kokkels met knoflook en gehakte peterselie

Dessert:

- Chocolademousse
- Chocolade truffels
- Chocolade taart

Workshop Oosters

- Oosterse gemarineerde zalm met mango chili chutney en noedels van zoetzure komkommer, wasabi mayonaise en zeewier koraal
- Soepje van limoengras gember en kokos en laos met ravioli met een vulling van gamba
- Proeverij van oosterse gerechten:
 - * yakatori spiesjes van kipdijlen
 - * groene groenten curry met sperzie bonen, pompoen en lente ui
 - * springrolls met rauwe groenten en een oosterse dip
 - * oosterse beef salade met papaya, taugé, peultjes en little gem
 - * roerbak noedels met shitake, broccoli en cashewnoten
- Sushi dessert: sushi gemaakt van zoete dessert rijst vers fruit en chocoladesaus

Zaalhuur

Voor het afhuren van de locatie berekenen wij per arrangement/dagdeel de zaalhuur.
Het combineren van verschillende arrangementen kan een korting v/d zaalhuur met zich meebrengen.

Plaatst u een boeking op maandag, dinsdag of woensdag?

Dan ontvangt u een korting van 25% op de zaalhuur.

Soort arrangement: Kookworkshop	Prijs INCL. BTW	Prijs EXCL. BTW
Zaalhuur bij een omzet tot €900,-	€200,-	€165,30
Zaalhuur bij een omzet tussen €900- tot €1700,-	€125,-	€103,30
Zaalhuur bij een omzet tussen €1700,- tot €2100,-	€50,-	€41,30
Zaalhuur bij een omzet boven de €2100,-	€0,-	€0,-

