

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. Wij verzorgen kookworkshops van maandag t/m donderdag vanaf 12 personen.

Inhoud van de workshop 12 tot 20 personen | 4 uur

- De kookworkshop start met een welkomstdrankje
- Onder begeleiding van onze chef-kok samen koken
- Gerechten worden uitgeserveerd, de gasten gaan aan tafel voor het diner
- Onbeperkt drankarrangement tijdens het diner
- Afsluiten met koffie en thee

Inhoud van de workshop 20 t/m 50 personen | 4 uur

- De kookworkshop start met een welkomstdrankje
- De ene helft van de groep | Onder begeleiding van onze chef-kok samen koken
- De andere helft van de groep | Neemt deel aan een productproeverij
- De groepen zullen wisselen
- Gerechten worden uitgeserveerd, de gasten gaan aan tafel voor het diner
- Onbeperkt drankarrangement tijdens het diner
- Afsluiten met koffie en thee

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!

Arrangement	Prijs INCL.BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Klassieke kookworkshop		
Kookworkshop Vanaf 12 t/m 20 personen	85,-	78,-
Kookworkshop & proeverij Vanaf 12 t/m 20 personen	102,50	94,05
Kookworkshop & proeverij Vanaf 25 tot 50 personen	87,50	80,30

Arrangement	Prijs INCL.BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Oosterse kookworkshop		
Kookworkshop Vanaf 12 tot 25 personen	90,-	82,60
Kookworkshop & proeverij Vanaf 12 t/m 20 personen	107,50	98,60
Kookworkshop & proeverij Vanaf 25 tot 50 personen	92,50	84,90

Zaalhuur

Plaatst u een boeking op maandag, dinsdag of woensdag?

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

Zaalhuur	Prijs INCL.BTW	Prijs EXCL. BTW
Bij een omzet tot €1250,-	125	103,30
Bij een omzet boven de €1250,-	0,-	0,-



Klassieke workshop

Koude gerechtjes:

- Salade van gegrilde groenten met een pesto van rucola
- Bruchette met antiboise van tomaat en basilicum
- Salade van ijsbergsla met feta, watermeloen en een limoendressing

Warme gerechtjes:

- Soep van gegrilde courgettes met Ras el hanout 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
- Chocoladetruffels
- Chocoladetaart

Workshop Oosters

Koude gerechtjes:

- Oosterse gemarineerde zalm met mango chili chutney en noedels van zoetzure komkommer, wasabi mayonaise en zeewier koraal
- Springrolls met rauwe groenten en een oosterse dip
- Oosterse beef salade met papaya, taugé, peultjes en little gem

Warme gerechtjes:

- Soepje van limoengras gember, kokos en laos met ravioli met een vulling van gamba
- Yakatori spiesjes van kipdijlen
- Groene groenten curry met sperziebonen, pompoen en lente ui
- Noedels met shiitake, broccoli en cashewnoten

Dessert:

- Sushi dessert: sushi gemaakt van zoete dessert rijst vers fruit en chocoladesaus

Voedselallergie

Mochten er voedselallergieën zijn, dan horen wij dit graag zeven dagen voor aanvang. Dit dient per mail doorgegeven te worden.

We zullen ons best doen om de kookworkshop aan te passen, helaas is dit niet altijd mogelijk. Uiteraard laten wij vooraf weten of wij de aanpassingen binnen de workshop kunnen verwerken.

Definitief aantal personen

U kunt tot 7 dagen voor aanvang het definitieve aantal personen per mail doorgeven zoals beschreven in onze algemene voorwaarden. Wij brengen minimaal het doorgegeven aantal in rekening. 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.

