

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.

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
- Tijdens het diner onbeperkt dranken uit het drankarrangement
- Afsluiten met koffie en thee

Inhoud van de workshop 20 t/m 36 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
- Tijdens het diner onbeperkt dranken uit het drankarrangement
- 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!

LET OP:

Binnen de kookworkshop kunnen wij geen gehoor geven aan allergenen-verzoeken.

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

Arrangement	Prijs INCL.BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Klassieke kookworkshop		
Kookworkshop	85,-	78,-
Vanaf 12 t/m 20 personen		
Kookworkshop & "proeverij"	87,50	80,30
Vanaf 20 t/m 36 personen		



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:	Prijs INCL. BTW	Prijs EXCL. BTW
Kookworkshop		
Zaalhuur bij een omzet tot €1250,-	150,-	124,-
Zaalhuur bij een omzet vanaf €1250	0,-	0,-

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.

