

Cateringmap



Succes verzekerd!



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Of het nu om een receptie, kookclinic, c.q. kookworkshop, ontbijt of een diner gaat, wij bieden u alle mogelijkheden aan om er een doorslaggevend succes van te maken.

Wij staan het gehele jaar door tot uw beschikking.

Op verzoek kunnen wij door u gekozen locatie uw evenementen verzorgen. Wij spelen graag in op uw specifieke wensen. Wij verzorgen uw evenement tot in de kleinste details. Voordat er definitieve afspraken worden gemaakt, kunnen de beoogde accommodaties, in overleg, in optie worden genomen.

Deze informatie staat ook uitgebreid op de website: <http://www.gastronomiek.nl>

Mocht u aan de hand van deze brochure vragen of wensen hebben dan vernemen wij dat gaarne van u.

Alle vermelde prijzen zijn per persoon en excl. BTW

Frank de Moor
Gastronomiek



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Kookworkshop menu's

“Menu 1”

Menu Frans

Runder tartaar, pompoenpit mayonaise en krokante brioche

Op de huid gebakken kabeljauw, risotto, seizoensgroente en beurre blanc

Yoghurt spons cake met honing hangop, “eidooiers” van mango en yoghurtijs

“Menu 2”

Menu Italiaans

di salmone, mele e panna acida, Bonbon van zalm met zure room

Zuppa toscana di patate, Toscaanse aardappelsoep

Costolette di agnello con pesto, Lamskroon met pesto

Risotto, gepofte tomaat en groene kruiden salsa

Panacota alle fragole e melone, Bavarois met aardbeien en meloen

“Menu 3”

Menu Indonesisch

Pangsit goreng “Borobudur”, Gefrituurde gehaktpakjes uit Java

Sajoer kari daging oedang, Gekruide bouillon met garnaltjes

Dendeng nanas mango, Rundvlees met sinaasappel & mango

Gekruide rijst, sajoerboontjes, atjar

Nanas isi, Gevulde ananas

“Menu 4”

Menu Vegetarisch



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Ontbijt & Lunch(buffetten)

Ontbijt standaard

Traiteursham, fricandeau, snijworst en rosbief.
 Jonge en komijnekaas, hagelslag, jam en honing.
 Diverse broodsoorten, bruin en wit brood, krentenbrood
 Assortiment minibroodjes, peperkoek,
 Miniworstenbroodjes
 Yoghurtjes met vruchten.
 Botertjes
 Melk & karnemelk

€ 13,65

Ontbijt luxe

Warm roerei met paddestoelen en truffel
 Traiteursham, fricandeau, snijworst en rosbief.
 Jonge en oude kaas, komijnekaas, brie.
 Hagelslag, diverse soorten jam en honing.
 Diverse broodsoorten:
 Maïs, bruin en wit brood, krentenbrood
 Stol met spijs assortiment minibroodjes en minikrentenbolletjes.
 Peperkoek, croissants
 Miniworstenbroodjes Bolussen, eierkoeken, beschuit
 Yoghurtjes met vruchten.
 Botertjes

€ 20,25

Lunchpakket 't 12uurtje

Belegd broodje ham
 Croissant kaas of ham
 Krentenbol
 Handfruit (seizoen)
 1/4 l melkbekertje
 Hartige reep

€ 6.50

Bredaas lunchbuffet

Een buffet dat wordt geopend met een kopje soep. Natuurlijk zijn er veel broodsoorten zoals volkoren-, wit-, bruin- en roggebrood, tijger-, maanzaad en sesambolletjes en beschuit. Verder zoet- en hartig beleg; kazen, vleeswaren, marmelade etc. ook zijn er diverse frisse salades, gerookte vissoorten, paté's. Het buffet wordt afgesloten met een dessert naar keuze. (fruit, ijs, taart, vla yoghurt) Incl. sapjes, karnemelk en melk.

€ 18.40



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Brabantse koffietafel

Als entree een kopje soep waarna wij op tafel plaatsen: een keur van broodsoorten zoals volkoren-, rogge- en krentenbrood, tijger-, maanzaad-, sesambolletjes en beschuit. Ook op tafel staan schalen met zoet en hartig beleg: oude en jonge kaas, gekookte ham, gerookte ham, fricandeau, en natuurlijk zult voor de liefhebbers, marmelade, pindakaas etc.

Als dessert serveren wij u vers handfruit. Inclusief sapjes, karnemelk en melk.

€ 14.60

Brunchbuffet

Soep van de dag

Warm omeletje met gerookte zalm en groene kruiden.

Hard gekookte eieren (warm)

Saté van kipfilet of varkenshaas, katjangsaus

Gehaktballetjes, zoet-zuresaus

Schalen vleeswaar met Traiteursham, fricandeau, snijworst en rosbeef.

Schalen kaas met Jonge en oude kaas, komijnekaas, brie.

Hagelslag, diverse soorten jam en honing.

Yoghurt

Zoete inval : mini bolussen

Diverse broodsoorten bruin en wit brood.

Stol met spijs, assortiment minibroodjes, minikrentenbolletjes.

Peperkoek, miniworstenbroodjes, croissants

Koffie, thee, Melk, karnemelk en jus d`orange

Als dessert een vitaminestoot

€ 21.20

High Tea

Gegarneerde sandwiches met o.a.

Eiersalade, kipfilet, gerookte zalm en rosbeef

Minibolletjes met o.a. gerookte ribeye en blue Stilton

Hartige taart met o.a. bacon en cheddar

Vruchten en chocoladebavaroise

Scones, muffins, diverse soorten cake, brownies, bonbons en gevulde soesjes

Onbeperkt koffie en diverse soorten thee

€ 21.20

Deze lunchbuffetten kunnen uitgebreid worden met:

Brandewijn met suiker € 1.68

Pasteitje met ragout € 2.80

Vleeskroket € 1.65



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Koffiegarnituur:

Huisgemaakte koekjes	€ 0.42
Grootmoeders cake	€ 1.80
Gesorteerd gebak	€ 1.90
Gastronomiekje	€ 2.15
Petit four	€ 1.85
Petit glacé	€ 1.40
Bruidstaart (vanaf 15 personen)	€ 4.25

Borrelgarnituren (prijzen per stuk)

Koud

Toastje tartaar met kappertjes	€ 0.80
Roggebrood met Hollandse haring en ui	€ 0.80
Toastje ei met zalmkaviaar	€ 1.18
Komkommer met patémousse	€ 0.70
Soesje gevuld met kaas, ham of patémousse	€ 1.00
Soesje gevuld met zalmmousse	€ 1.10
Toastje paling	€ 1.60
Toastje met avocadomousse en paprika	€ 0.80
Tomaatje gevuld met garnalen	€ 1.60
Croûton gerookte zalm en roomkaas	€ 1.05
Dadel gevuld met Franse kaas	€ 0.90
Korstbakje met krabsalade	€ 0.90
Canape met paling	€ 2.00

Tapas

Anjovisspies gevuld met olijf	€ 0.45
Cherrytomaatjes gevuld met Tonijntappenade	€ 0.80
Gegrilde Spaanse worstjes	€ 0.80
Gehaktballetjes in tomatensaus	€ 0.80
Gevulde champignons	€ 0.95
Kippedrummetjes in piri-pirisaus	€ 0.90
Knoflookstokbrood (4st)	€ 0.65
Mini pizza's	€ 0.60
Papadews met fetakaas	€ 0.90
Scampi's in knoflookmarinade	€ 1.15
Wijnbladeren gevuld met rijst	€ 1.05
Zalmwrap met kruidenkaas	€ 1.10

Warm

Bitterballen (Kwekkeboom)	€ 0.90
Vlammetjes	€ 0.80
Dim Sum	€ 0.90
Kipnuggets	€ 0.80
Kippevleugeltjes	€ 0.80
Gehaktballetje in een pikante saus	€ 0.80
Minikaassoufflé	€ 0.80
Minipasteitje met diverse vullingen	€ 1.05
Minisaucijsje	€ 0.70
Scampi en een pikante saus	€ 1.50
Quiche Lorraine	€ 1.30
Satéstokje	€ 1.30



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Natuurlijk is het mogelijk een gesorteerd bittergarnituur te bestellen waarbij u de invulling aan de ons overlaat.

Prijzen:

Goed verzorgd borrelgarnituur € **0.80 per stuk**

Luxe borrelgarnituur € **1.20 per stuk**

Warm & koud € **0.90 per stuk**

Hapjesbuffet

Gevulde tomaatjes met Hollandse garnalen

Gevulde eitjes met een kruidige vulling

Roggebrood met brie en walnoten

Haring met uitjes en peterselie

Komkommer gevuld met paté

Zeilbootje van wijncervelaat

Gourmandebakje met krabsalade

Lepel van kiwi en mousse van gerookte forel

Gemarineerde borrelboutjes

Amandelgehaktballetjes

Quiche Lorainne

€ 14.15

Borrelbuffet

Een taartje van rundvleessalade op smaak gebracht met krokant gebakken spekjes en een saus van tuinkruiden

Garnalen met appeltjes, overgoten met een zachte whiskysaus

Nieuwe haring met uitjes

Boerenpaté van de plank, opgemaakt met een fruitgarnituur

Huisgemaakte zalmalade met dille en appel

Krokant gebraden pikante kippenpootjes

Warm vistaartje in een bladerdeeg korst met een dragonsaus

Saté van kalkoenfilet in een pikante pindasaus met gebakken uitjes

€ 18.40

“Captainsdinner”

(op Hollandse wijze bereid, een waar genoegen voor oog en mond, vanuit buffet gepresenteerd)

Goed gevulde soep met balletjes

Bruine bonen met sjalotjes, witte bonen in tomatensaus, kapucijners met bacon, kidneybeans gearneerd met groene kruiden, zuurkool, rulgehakt, verse worst en gekookte worst, casselrib in bouillon, gekookte aardappelen en rijst, jus, piccalilly, mosterd en ketchup, gemengde rauwkost en Amsterdamse uitjes

Custardpudding met bessensaus

€ 18.85



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Dessertbuffet "Culinair"

Een overdaad aan dessertgerechten; een feest om te zien en om van te smullen. Dit buffet bestaat onder meer uit croquembouche, ijstaart, diverse soorten patisserie, sorbet- en roomijs, exotische vruchten en bavarois

€ 13.65

Buffetten

(vanaf 30 personen)

"Maurice"

Filets van gerookte forel op een salade van bleekselderij en jonge prei
 begeleid door een mierikswortelsaus
 Garnalen op smaak gebracht met fijngesnipperde sjalotjes, overgoten met een zachte cocktailsaus
 Drie verschillende soorten gerookte ham vergezeld van honingzoete meloen
 Huisgemaakte krabsalade met een garnituur van rivierkreeftjes
 Varkensribstuk gevuld met een garnituur van dronken pruimen en appel
 Boerenpaté met gekonfijte uitjes op een bedje van aardappelsalade met spekjes
 Salade Nicoise; tonijn, olijven, tomaat en haricots verts met een kruidenvinaigrette
 Vleessalade en aardappelsalade fraai opgemaakt met een keur aan kruiden
 Komkommersalade met een kruidendressing
 Witte koolsalade aangemaakt met een kerriedressing

€ 25.95

"Julia"

Gepocheerde Schotse zalmootjes opgemaakt met een groentegarnituur van citroen, tomaat en broccoli
 Salade van Hollandse garnaltjes met gerookte kuikenborst en meloen, genappeerd met een cocktailsaus
 Gerookte pepermakreel met bijpassend garnituur
 Terrine van gerookte zalm gevuld met een chaud-froid van witvis en omwikkeld met Japans zeewier
 Overheerlijke tartaar van paling op smaak gebracht met rode ui en verse tuinkruiden
 Runderribstuk rustend op een knolselderijssalade met een lichte kerrietoets
 Graankipfilet gearneerd met verschillende fruitsoorten
 Gerookte varkensrib omgeven door een salade van witte kool en rozijntjes
 Salade van beenham, ananas en champignons bereid op exotische wijze
 Vleessalade en aardappelsalade fraai opgemaakt met een keur aan kruiden
 Witte koolsalade aangemaakt met een kerriedressing
 Courgette salade van groene - en gele courgette

€ 32.50



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

"Suze"

Gemarineerde zalm met een saus van kandij, mosterd en dille
 Galantine van ganzenlever en pistachepitten met een portgelei
 Een chaud-froid van Schotse zalm vergezeld van een truffelmayonaise
 Hollandse garnaltjes met sjalotjes en meloen genappeerd met een romige cocktailsaus
 Ambachtelijk gerookte zalm en paling op een bedje van bleekselderij en kappertjes
 Oesters op klassieke wijze met bijbehorende garnituren
 Salade van scampistaartjes, jonge prei, paprika en sjalotten met een gemberdressing
 Taartje uit de Oceaan overgoten met een pittige kreeftensaus onder een krokant korstje van bladerdeeg
 Vlees- en aardappelsalade, fraai opgemaakt met een keur aan kruiden
 Tomatensalade bedekt met een French dressing
 Komkommersalade met een kruidendressing

€ 35.00

"Gastronomiek"

Boerenpaté, fraai opgemaakt met een vruchtengarnituur
 Kipfilet opgemaakt met perzik en afgearneerd met tuinkers
 Kreeftensalade op een bedje van Basmatirijst
 Gerookte ossenhaas begeleid door een sinaasappeldressing
 ½ eitjes met een kruidige vulling
 Huisgerookte dungseden parelhoenfilet gedresseerd op een bedje knolselderij
 Salade van Hollandse garnalen met een zachte whiskysaus
 Fraaie visgalantines van witvis, schelp- en schaaldieren
 Paté van ganzenlever en truffel met een portgelei
 Boeuf Bourguignon rijkelijk gevuld met een keur aan verschillende groenten en kruiden
 Risotto- en 7-granenrijst
 Gratin op smaak gebracht met een vleugje knoflook
 Rattatouille, een keur aan verschillende groenten, waaronder aubergine, paprika en courgette
 Vlees- en aardappelsalade, fraai opgemaakt met een keur aan kruiden
 Tomaatsalade bedekt met een French dressing
 Witte koolsalade aangemaakt met een kerrydressing

€ 55.00



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Orienteals Buffet "Bangkok"

Bami Goreng Kip – lintspaghetti met kip en groenten
 Nasi Goreng Chinees – Rijst met stukjes kip en groenten
 Neua Phad Prik – Reepjes biefstuk in een ketjapsaus met ui en paprika
 Babi Rica – Stukjes varkensvlees in een sambal-gembersaus
 Kaeng Karii Kai – Stukjes kipfilet met aardappel in een pittige currysaus
 Sabzie Masala – Combi van versch. groenten en aardappel in een currysaus
 Sayur Lodeh – Mix van groenten gekookt in kokosmelk
 Foe Yong Hai Panxie – Roergebakken ei met groenten en krabchunks
 Jhinga Chili Masala – Mix van garnalen en aardappelen in een pittige currysaus
 Telor kuning – Hardgekookte gefrituurde eieren
 Krupuk Udang - Kroepoek
 Atjar Tjampur – Ingelegde kool
 Serundeng- Kokos met gepelde pinda's
 S.G. Kentang – Paprikafrietjes met nootjes
 Sambal Badjak- Gebakken hete pepers

€ 28.00

Indisch buffet "Bali"

Nasi Goreng Indisch – Gebakken rijst met vlees en groenten
 Mihun Goreng – Gebakken rijstvermicelli met groenten en ei
 Daging Rendang – Rundvlees in een Sumatraanse saus met kokos
 Babi Kecap – Stukjes varkensvlees in een zoete, kruidige ketjapsaus
 Ayam Besengek - Kippedijenvlees in een milde kruidige saus
 S.G. Boncis - Sperciboontjes in een vlammeende saus met reepjes rode paprika
 Kare Djawa – Mix van groenten gekookt in cocosmelk met kunjit
 Ikan Bali – Stukjes gefrituurde baarsfilet in een pittige Balinese saus
 Dadar Isi – Roergebakken ei en groenten overgoten met een zoet-zure tomatensaus
 Krupuk Udang – Gefrituurde garnalencrackers
 Atjar Tjampur - Rauwkostsalade
 Serundeng – Gebakken cocos met pinda's

€ 26.00

Orienteals Dessert

Spekkoek Pandan
 Sorbetijs (smaken op verzoek)
 Vanille roomijs met kokos
 2 kleuren bavaroise
 Ananas geflambeerd
 Gebakken banaan

€ 13.68



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Op onze buffetten zijn de volgende uitbreidingen mogelijk:

Koude items

Gerookte zalm	€ 4.25
Gerookte paling	€ 6.00
Paté van ganzenlever en truffel	€ 8.00
Zeeuwse oesters	dagprijs
Koude kreeft	dagprijs

Warme items

Vlees en gevogelte	€ 4.25
Kip kerrie met jonge prei en ananas	€ 4.25
Boeuf Bourguignon op klassieke wijze geserveerd	€ 6.00
Kalfsragoût met een garnituur van verschillende champignonsoorten	€ 5.15
Lasagne, rundergehakt met tomatensaus en gratineerd met Old Amsterdam	€ 4.25
Konijnenboutje geserveerd in een veenbessensaus	€ 4.25
Beenham met een saus van bruine basterdsuiker, appel en vieux	€ 7.00

Vis, schelp- en schaaldieren

Matelot van verschillende vissoorten in een zacht romige Kruidensaus	€ 6.00
Gebakken mosselen met een garnituur van prei, wortel en uitjes	€ 4.25

Menu 's

“menu 1 ”

Bonbon van gemarineerde zalm begeleidt door een saus van Italiaanse tuinkruiden

Gebraden varkenshaasje gevuld met een duxelles van champignon en sjalot

Crêpe Blanche, flensje gevuld met vanille-ijs en vergezeld van chocoladesaus

€ 26.50

“menu 2 ”

Carpaccio van runder-entrecôte met kruiden, notenolie en oude kaas

Brochette van scampistaartjes op Oriëntaalse wijze

A la minute gebakken appeltaartje met vanille ijs

€ 26.50



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

“menu 3”

Terrine van gerookte zalm, heilbot en Belgische bladspinazie

Lams carré in een krokant jasje geserveerd met een saus van rozemarijn

Tuille gevuld met sorbetijs

€ 30.00

“menu 4”

Salade van gerookte kuikenborst en Hollandse garnalen met meloen
en een romige cocktailsaus

Getrancheerde ossenhaasfilet begeleid door z'n jus

Grand dessert

€ 33.00

“menu 5”

Taartje van gerookte zalm, verfrist met komkommer

Heldere ossenstaartbouillon op smaak gebracht met een scheutje Madeira en tuinkruiden

Kalfsoester met sjalotten, jonge prei en spekjes in een zachte mosterdsaus

Taartje van vers fruit

€ 35.00

“menu 6”

Salade van 3 soorten gerookte ham met honingzoete meloen

Licht gebonden kerriesoep met krab en garnaltjes

Gegrilde zalmfilet op een bedje van gebakken witlof en een saffraansaus

Bavarois van boerenmeiden omgeven door boerenjongens

€ 30.50



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

“menu 7”

Salade van scampistaartjes en een gemberdressing

Lichtgebonden soepje van grotchampignon en oesterzwammen

Lamsfilet op een groentebedje omgeven door een knoflooksaus

Luchtige seizoensparfait

€ 33.00

“menu 8”

Salade van huisgerookte eendenham met een zachte truffeldressing

Krachtige runderbouillon geparfumeerd met Madeira en groentegarnituur

Mootjes gebakken zeeduivel omwikkeld met spek op een bedje van witte kool en rieslingsaus

Crème brulée gekarameliseerd met rietsuiker

€ 36.00

“menu 9”

Taartje van gerookte zalm gevuld met Stellendamse garnaaftjes, geserveerd met een romige dille dressing

Heldere gevogeltebouillon met kervel

Gegrilde tournedos met een saus van rode port

Assiette van diverse soorten buitenlandse en Hollandse kazen

Trio van seizoensfruit; bavarois, ijs en coulis

€ 44.50

“Vegetarisch menu”

Provençaalse salade van gemarineerde zontomaten, genappeerd met een kruidige dressing

Taartje van witlof met een puree van knolselderij, omringd met een tomatenvinaigrette

Flan d’aubergine met gekonfijte sjalotjes

Verfijnde dessertgerechten

€ 30.00



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Prijzen dranken (vanaf groepen vanaf 50 personen)

Frisdranken	€ 1.50
Melk	€ 1.30
Vers geperste jus d'orange	€ 1.80
Mineraalwater, 0,5 liter	€ 2.35
Vruchtensappen uit flesje	€ 1.70
Tapbieren	€ 1.60
Speciaal bier	€ 1.85
Alcoholvrij bier per flesje	€ 1.85
Wijnen, per glas v.a.	€ 2.00
Kir royal	€ 4.00
Port, sherry, vermout	€ 1.95
Jenever	€ 1.75
Buitenlands gedistilleerd	€ 2.50
Huiscocktail	€ 3.50
Hollandse en buitenlandse likeuren	€ 3.25
Koffie/thee servies	€ 3.50
Kopje koffie/thee	€ 1.30
Cappucino	€ 1.75
Espresso	€ 1.65
Koffie verkeerd	€ 1.75
Koffie slagroom	€ 1.75
Koffie specials zoals Irish coffee	€ 4.25

Algemene voorwaarden:

Van toepassing zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca waarvan wij u desgewenst een exemplaar toe sturen.



Gastronomiek, Generaal Smutslaan 9, 5051 XA, Tilburg, M 06-51396982, E info@gastronomiek.nl

Koken thuis

Private Dinner is helemaal in!!!

Wij komen bij u en bereiden zo nodig de gerechten van uw keuze in uw eigen keuken thuis. Bij elke gelegenheid kunt u gebruik maken van onze specialiteiten en jarenlange ervaring.

U kunt hierbij denken aan:

- ❖ Zakelijke diners
- ❖ Familie aangelegenheden
- ❖ Gezellig samen zijn met vrienden en/of kennissen

De geuren en smaken beleven en proeven in een huislijke sfeer. Er wordt uiteraard uitleg gegeven over alle ingrediënten en bereidingswijzen. De kok beantwoordt alle de vragen die u altijd al had willen weten over het eten. U en uw gasten zullen te maken krijgen met smaakvolle gerechten. Mede door zijn ervaring zal de kok ervoor zorgen dat alles tot in detail verzorgd wordt en dat het u en uw gasten aan niets zal ontbreken.

Na overleg met u wordt er een menu samengesteld dat geheel aan uw wensen voldoet, dus aarzel niet om contact op te nemen.

Goed nieuws voor lekkerbekken, Kookclinic, c.q. kookworkshop

“Beleef de gastronomie actief i.p.v. passief”. In plaats van uit eten te gaan en u bordje voorgezet te krijgen, kunt u bij “gastronomiek” zelf onder professionele begeleiding uw 3, 4 of 5 gangen menu bereiden. Het is uiteraard ook mogelijk om een Thema workshop te doen zoals: tapas uit Andalusië, la cucina Italiana, Japanse of Indonesische keuken. Gezellig samen een actieve avond uit met zakenrelaties, collega’s, vrienden of familie.

In de geheel nieuwe kookstudio met de nieuwste apparatuur kunt u zelf aan de slag om uw kooktalenten te tonen. In een tijdsbestek van ongeveer 4 uur krijgt u hierbij uitleg van een deskundige kok. De cursussen zijn voor groepen van 10 tot 25 personen.

U kunt een keuze maken uit een aantal soepen, voorgerechten, hoofdgerechten en desserts en stelt zo zelf uw menu samen, of kiest een kant-en-klaar menu voor in de map. Dit doet u vooraf zodat alles voor u klaarstaat als u komt. U kookt in groepjes van 4 of 5 personen die ieder een deel van het menu maken. Na ongeveer 2 uur voorbereiding wordt het eerste gerecht opgediend en wordt er gezamenlijk getafeld. Hierna wordt het volgende gerecht afgemaakt enz.... De kookcursussen zijn eventueel te combineren met bijvoorbeeld een golfclinic, indoor kart-arrangement of een cursus chocolaterie en bonbons.

Zoals u ziet zijn er tal van mogelijkheden om u een middag of avond te vermaken met koken als rode draad. U leert altijd weer wat leuks en thuis kunt u nog eens een keer wat nieuws op tafel zetten.