

OVERZICHT THEMA'S EN PRIJZEN DE CULINAIRE AFFAIRE 2012

PRIJZEN voor reserveringen vanaf 01/01/2012

menu ***	thema	prijs	min. aantal	duur
3 gangen	naar keuze	€46,95 excl. btw	10 deelnemers	ca 4 uur
4 gangen	naar keuze	€51,95 excl. btw	10 deelnemers	ca 4,5 uur
5 gangen	naar keuze	€56,95 excl. btw	8 deelnemers*	ca 5 uur
uitzondering	naar keuze	€530,00 excl. totaal	1-7 deelnemers	ca 4,5 uur
korte workshops	zie lijst	€24,95 excl btw	10	ca 2 uur

drankarrangement	samenstelling	
basispakket standaard bij alle arr.	huiswijn zoet & droog wit, rood, rose; bier; Fanta, Cola (light), jus d'orange, appelsap, ice tea, spa rood, ijswater, koffie, thee	€13,95 excl. btw
wijnarrangement Luxe	speciaal geselecteerde wijnen, passend bij uw menukeuze afkomstig uit het bijbehorende land	basis + €11,95 excl. btw
wijnarrangement Grande Luxe	in overleg met onze chef-kok stelt u zelf het wijnarrangement samen geheel naar eigen wens	notk

Thema's kookworkshops

speciale thema's	omschrijving
The Challenge Deze workshop is een volledige workshop met de duur van de andere workshops. ca 4 ,5 uur vanaf €46,95	<u>De</u> uitdaging voor u en alle andere deelnemers. Met alleen de ingrediënten en de adviezen van een ervaren chef-kok gaat u zelf aan de slag. Er wordt een beroep gedaan op uw creativiteit en de meest verrassende gerechten zullen ontstaan. De ultieme "teambuilding" workshop
chocolade workshop (duur 2 uur, alleen 's middags) €24,95	Leer werken met chocolade. We maken o.a. bonbons en taart en verschillende andere toepassingen van cacao
Fingerfood (duur 2 uur, alleen 's middags) €24,95	De populaire kleine hapjes op feesten en partijen komen hier onder de loep. Leer veel hapjes maken in korte tijd door een goede organisatie
Workshop pesto's en tapenade's (duur 2 uur, alleen 's middags) €24,95	In deze 2 uur durende workshop leer je diverse varianten van pesto's en tapenades maken. Je leert uiteraard de klassieke pesto's (o.a. pesto Genovese en pesto Rosso) maar ook spannende varianten
Workshop Trendy borrelhapjes (duur 2 uur, alleen 's middags) €24,95	Net even anders vormgegeven, apart van smaak en verrassende smaakcombinaties: trendy borrelhapjes zijn helemaal in. In deze workshop leer je hoe je voor veel mensen in
Workshop ijs maken (duur 2 uur, alleen 's middags) €24,95	In deze 2 uur durende workshop maak je kennis met diverse varianten van het bereiden van ijs en toepassingen daarvan. Je gaat uiteraard zelf ook (vruchten)roomijs, sorbetijs, Italiaans ijs en banketbakersijs maken onder leiding van een ervaren ijsbereider

landentema's		omschrijving
De keuken van Toscane, Sicilië of Sardinië 3, 4 of 5 gangendiner		Verse, zeer smaakvolle ingrediënten worden gecombineerd in fraaie composities op het bord. Bijzonder geschikt voor alle liefhebbers van Italiaans eten en mooi opgemaakte borden.
De Spaanse keuken Tapas 8 verschillende hapjes , volledig menu prijsverschil in ingrediënten Ook mogelijk met Italiaanse of Griekse gerechten of een mix hiervan		In deze workshop leert u een aantal kleine hapjes maken afkomstig uit het mediterrane gebied. U kunt kiezen uit een van deze drie of een mix van tapas uit Spanje, Mezze uit Griekenland en Stuzzichini uit Italië. Een menu met voor elk wat wils!
De Spaanse keuken klassiek 3, 4 of 5 gangen		Eigenlijk is de Spaanse keuken de voorloper van de hele Mediterrane keuken. Prachtige combinaties van verse ingrediënten maken van deze workshop een hele bijzondere.
De Griekse keuken 8 verschillende hapjes , volledig menu prijsverschil in ingrediënten		U maakt kennis met gerechten uit de traditionele Griekse keuken. Smaakvolle vleesgerechten en gezonde groentegerechten gekruid met verse kruiden zorgen voor een rijk pallet van smaak en geur.
De Caribische keuken 3, 4 of 5 gangen		Smaakvolle gerechten met producten die het Caribische gebied rijk is. Gebruik vruchten als kokosnoten, verse ananas en kruiden in diverse gerechten en speciaal in cocktails. Voor mensen met een zonnige smaak!
De echte Indonesische keuken 3,4 of 5 gangen		Maar zelden tref je in Nederland nog de originele keuken van Indonesië aan omdat bij de afhaalrestaurants de Hollandse en Chinese invloed groot is. In deze workshop gaat u aan de slag met authentieke recepten en ingrediënten.
De Japanse keuken 8 verschillende hapjes , volledig menu prijsverschil in ingrediënten		Misschien wel de gezondste keuken die we kennen met veel vis en mager rundvlees. In deze workshop maakt u kennis met een aantal gerechten die ook thuis te bereiden zijn met ingrediënten die overal verkrijgbaar zijn.
De Japanse keuken Sushi 8 verschillende hapjes , volledig menu prijsverschil in ingrediënten		Wereldwijd verspreid zijn deze Japanse hapjes en in onze workshops leert u de voornaamste
De Thaise keuken 8 verschillende hapjes , volledig menu prijsverschil in ingrediënten		Een workshop met het accent op snel te bereiden maaltijden met een pittig karakter. Gezonde ingrediënten die vlug klaar zijn vormen de basis van deze workshop waarin snel en gezond centraal staan.