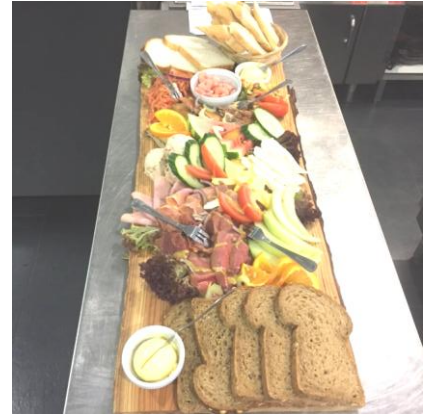


Heerencompagnie Kookworkshop

Voor individueel, vrienden, collega's en groepen vanaf 6 tot 24 personen



Heeft u of uw groep geen kookervaring?

Bij ons is dat geen enkel probleem, gewoon met z'n allen aan de kook!

Wij beginnen elke cursus met de basistechnieken en bereidingen welke nodig zijn voor het te maken menu.

U gaat bij ons een menu bereiden, de opmaak verzorgen en natuurlijk het bereide menu gezamenlijk opeten..

U kookt met uw groep en de kok treedt optimaliserend op..

Van 10 tot 24 personen kunnen gezamenlijk aan het menu werken met uw eigen brigade.

De workshop start met de uitleg over het menu met een kopje koffie of thee. Hierna zal een verdeling in de groep worden gemaakt zodat elke groep zijn of haar eigen gang bereidt, in samenspraak met u..

Vaak weet u wel waar uw voorkeur naar uit gaat, wij proberen hier zoveel mogelijk rekening mee te houden.



De prijzen per persoon exclusief consumpties:

3 gangendiner € 37,50

4 gangendiner € 47,50

Het 3 gangendiner duurt ongeveer 3 uur

Het 4 gangendiner duurt ongeveer 4 uur

Wij kunnen u bij het diner ook een wijnarrangement serveren, prijs hiervoor in overleg.

Bij onze workshop werken we met een vastgesteld menu welke regelmatig aangepast wordt..

U ontvangt het menu met de ingrediënten en een beknopte werkwijze.

Per gang zijn is een aantal mensen verantwoordelijk voor het te maken gerecht, welke vanaf de verse producten worden bereid.

Dus wie doet dan wat en waarom...

Het kan ook anders voor de kokende gasten..

Koken out of the box.. u vindt dan bij ons een tafel vol met verse producten die u mag gebruiken, u stelt hierbij ook uw eigen menu samen.

U bedenkt uw eigen menu met de ingrediënten die voor u zijn uitgesteld. De kok helpt u dan om het te optimaliseren en te helpen mocht dit nodig zijn, u kookt derhalve nog gewoon zelf!

Een gezellig avondvullend avontuur om kookervaring op te doen of met uw groep gezellig bezig te zijn met een teambuilding tintje.

De ware chefs staan hierbij vanzelf op en creëren hun eigen brigade!

De basistechnieken voor het koken zullen voldoende aan bod komen, speciaal de snijtechnieken en kooktechnieken maar ook het combineren van diverse spijzen.

Ook maken we geregeld een uitstapje naar de warenkennis van de producten.

Wat kunt u verwachten:

- Snijtechnieken : brunoise, julienne en chinoise
- Het zetten van een roux: voor soepen, sauzen en salpicons
- Warenkennis: met welk product werken we en waarom
- Wijn en spijs: combineren van gerechten met wijn (of bieren)
- Veilig werken, omgaan met gereedschappen
- HACCP: hygiëne code voor het veilig werken met grondstoffen
- Diëten

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de Heerencompagnie:

info@heerencompagnie.nl of 0598-853691