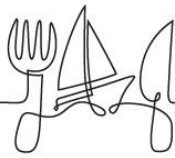
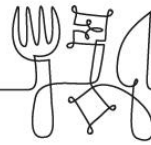


s'amuse
cateraar



de buitensociëteit
paterswoldsemeer



de sleutel
café culinair



de coendersborg
landgoed in de stad

Kookstudio 'De culinaire Sleutel'

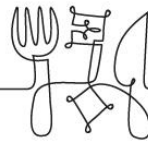
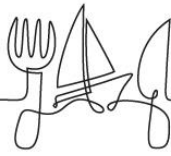
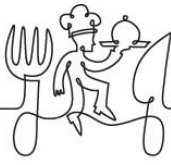
Samen koken, eten, drinken en gezellig samen zijn....

... met vrienden, collega's, een jaarclub, vrijgezellenfeest of na een vergadering. Onder leiding van één van onze professionele koks ga je modern koken onder ouderwetse balken van meer dan 400 jaar oud.

Hoe werkt het?

Na een welkomstdrankje en een korte inleiding verdelen we de taken. Elke groep krijgt een of meerdere recepten. De koks begeleiden het proces en zijn aanwezig om tips te geven. Na ongeveer twee uur gaan we aan tafel om jullie eigen kookkunsten te proeven! We koken puur en modern met een knipoog naar de klassieke keuken. Minimaal 12, maximaal 24 deelnemers. Het is ook mogelijk om de tijdsduur te verkorten naar 1 uur of 1,5 uur. In overleg kunnen we de workshop zo inrichten dat het helemaal naar jullie wens is!





Voorbeeldmenu

Voorgerecht

- Aardappelpannenkoekjes met gerookte zalm en mierikswortel crème - geserveerd met desembrood met gezouten roomboter

Soep

- Courgettesoep met knoflook croutons

Hoofdgerecht

- Lichtgerookte lamsbout

Nagerecht

- Creme caramel met sereh en limoenroom

Wijnproeverij

Een wijnproeverij is een extra optie: Wij zoeken dan gerechtjes uit die wel of juist niet samengaan met de wijnen die door Hein Post worden geselecteerd. Op die manier ontdekt je hoe belangrijk het is de juiste wijn bij het juiste gerecht te kiezen.

Kosten

- | | |
|--|----------|
| • 4 gangen diner á | € 55,00 |
| • 4 uur kookworkshopdrankenarrangement á | € 22,50 |
| • Huur kookstudio | € 100,00 |

