



Kookstudio

De Keuken van de Heren



Markt 2a-2b

6065 AW Montfort

www.deherenvanmontfort.nl

info@deherenvanmontfort.nl

Tel. 0475 – 203 978

De Keuken van de Heren

De Heren van Montfort biedt kookworkshops en proeverijen. De workshops zijn in te plannen voor groepen en voor individuen (open inschrijving). Voor de groepen wordt in overleg een datum en een thema gekozen. De workshops met open inschrijving vinden doorgang bij voldoende aanmelding.

De Basis-workshop is gericht op beginnende kokers, die meer willen leren over koken. De Thema-workshops zijn bedoeld voor hobby-koks met enige ervaring. In beide gevallen wordt u in groepjes verdeeld en maakt één van de drie gerechten van een menu. Aan het einde eet u samen een drie-gangenmenu, dat door uzelf onder begeleiding van een ervaren kok, is bereid.

Naast de basis- en thema-workshops bestaat de mogelijkheid om met een exclusieve kookclub met een maandelijks ritme te werken aan uw kookvaardigheden. Onder begeleiding van een ervaren kok werkt u aan “sterren-gerechten”.



Planning

De volgende workshops staan gepland voor de komende maanden van 2018:

Dag	Datum	Thema	Deelnemers	Prijs
Donderdag	7 juni 2018	Basis	10 tot 24	€ 30,- pp
Donderdag	21 juni 2018	Thema: Vis	10 tot 24	€ 35,- pp
Donderdag	5 juli 2018	Basis	10 tot 24	€ 30,- pp
Donderdag	19 juli 2018	Thema: Tapas	10 tot 24	€ 35,- pp
Donderdag	2 augustus 2018	Basis	10 tot 24	€ 30,- pp
Donderdag	16 augustus 2018	Thema: Pasta	10 tot 24	€ 35,- pp
Donderdag	6 september 2018	Basis	10 tot 24	€ 30,- pp
Donderdag	20 september 2018	Thema: Vegetarisch	10 tot 24	€ 35,- pp
Donderdag	4 oktober 2018	Basis	10 tot 24	€ 30,- pp
Donderdag	18 oktober 2018	Thema: Vlees	10 tot 24	€ 35,- pp
Donderdag	8 november	Basis	10 tot 24	€ 30,- pp
Donderdag	22 november	Thema: Kerstmenu	10 tot 24	€ 35,- pp
Donderdag	6 december	Basis	10 tot 24	€ 30,- pp

De workshops starten om 18:30 uur en duren tot ca. 22:00 uur. Er kan per avond worden ingeschreven.

Tijdens de basis workshops leert u

- Algemene product kennis en standaard technieken: snijden en bereiden
- Welke kruiden en ingrediënten passen bij elkaar; garing
- Regels van opdienen en uithalen
- Welke wijnen horen bij welke gerechten
- *Er is geen specifieke voorkennis vereist voor deze workshop*

Bij de thema-workshops wordt ingegaan op

- Specialistische gerechten en ingrediënten
- De daarbij benodigde technieken
- Bijpassende sauzen en bijgerechten
- *De thema-workshops zijn bedoeld voor hobby-koks met enige ervaring*

De prijzen zijn inclusief een welkomstdrankje en een kopje koffie na het diner. Overige dranken worden apart berekend.

Aanmelden

Naam: _____

E-mail: _____

Tel.: _____

Meldt zich hiermee aan voor de kookworkshop

Datum: _____

Workshop: _____

Aantal pers.: _____

De workshop zal doorgang vinden indien er tenminste 10 personen zich aanmelden.

U krijgt uiterlijk 2 weken van tevoren bericht of de workshop voldoende deelnemers heeft en doorgang vindt. Tot dat moment kunt u kosteloos afmelden. Als de workshop niet doorgaat bent u geen kosten verschuldigd. Bij deelname worden de kosten na afloop van de avond verrekend (contant of via pin). Als u na de bevestiging nog afmeldt dan moeten wij helaas de kosten doorberekenen, tenzij u een vervanger aandraagt.