

# KOOKWORKSHOPS

Hèt ultieme uitje met vrienden, familie of als bedrijfsuitje! U zorgt zelf voor een groep (minimaal aantal deelnemers staat bij elke kookworkshop vermeld) en wij doen de rest. Gezellig samen kokkerellen in een ontspannen sfeertje. Onder begeleiding van onze professionele koks maakt u kennis met verschillende kooktechnieken of verruimt u uw kennis op het gebied van koken en kooktechnieken.

*Een kookworkshop leent zich uitstekend als hulpmiddel voor teambuilding. In onze sfeervol restaurant is tevens de mogelijkheid om uw workshop d.m.v. een presentatie te versterken op een groot scherm.*

Onze keuken is maar liefst 400 m<sup>2</sup> groot! Daarnaast beschikken wij over een sfeervol restaurant met standaard 30 zitplaatsen aan de lage tafels. Bij mooi weer maken we gebruik van ons terras. Er kan zelfs een paviljoen worden geplaatst, aansluitend aan ons restaurant. Minimum aantal personen aan kookworkshops is 10 personen, maximaal 150 personen.



## PASSIE, SMAAK & BELEVING

Wij ontvangen uw gasten met een kopje koffie/thee of een glaasje bubbels met iets lekkers er bij. U krijgt uitleg over de kookworkshop, waarna er groepjes worden gemaakt. Daarna gaan u en uw gasten aan de slag in de keuken onder begeleiding van onze professionele koks. Uw drankje kan mee naar de keuken. Het koken zelf neemt gemiddeld zo'n 1½ - 2 uur in beslag. Bij de ene kookworkshop gaat u na afloop van het koken aan tafel en bij weer een andere gebeurt dat tussen het bereiden van de verschillende gangen door, dit is dus afhankelijk van de gekozen kookworkshop.

Culinair Creatief Ruud Welbers staat bekend om zijn gastvrijheid en het 'thuisgevoel'. De drank is dan ook bij de prijs inbegrepen. U heeft alle vrijheid om elk drankje te pakken, wat in onze koeling en bij de bar klaarstaat. Heeft u eenmaal een kookworkshop genoten bij Culinair Creatief, dan kunt u niet meer terug! U zult snel weer verlangen naar de volgende.

Wij heten u van harte welkom!

**Team Culinair Creatief Catering & Events**



## Lunch-brunch kookworkshop

Wij ontvangen u en uw gasten met een heerlijk kopje koffie. Samen met uw groep gaat u een uitgebalanceerde, lichte 3-gangen lunch/brunch met verse, seizoen ingrediënten bereiden. Als de 1e gang is bereid, gaat u deze gezamenlijk nuttigen onder het genot van een lekker kopje koffie, thee of een ander drankje naar keuze.

Op afspraak

Duur: 3 uur

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 10

€ 52,50 p.p.



## Hartige hapjes & Amuses kookworkshop

U wilt uw gasten versted doen staan met heerlijke hartige hapjes & amuses, welke u zelf heeft bereid? Dat kan! U wordt aan het werk gezet om de fijne kneepjes op dit gebied te leren. Onze koks vertellen u de ins & outs, leren u vele mogelijkheden van opmaak en creatief gebruik van serviesgoed en bestek, wat ieder thuis in bezit heeft.

Op afspraak

Duur: 3 uur

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 10

€ 55,00 p.p.



## Tapas Hapjes kookworkshop

Tapas zijn meer dan plakjes worst en gehaktballetjes!

In deze workshop maakt u gezamenlijk de lekkerste klassieke en trendy tapas...rechtstreeks vanuit het mediterrane gebied! Er zijn vele mogelijkheden welke wij aan u zullen voorleggen mocht u voor deze workshop tapas kiezen. Naast de 'tapas van deze tijd', mogen natuurlijk ook de volgende bekende, traditionele tapas niet ontbreken: Patatas Bravas Pan con aioli Albondigas En natuurlijk vele andere...

Heeft u al trek gekregen?

Op afspraak

Duur: 3 uur

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 10

€ 55,00 p.p.



## Thema kookworkshop

Leer de fijne kneepjes van het vak en wordt een echte Tapas-chef. Of verdiep u wat verder in de Franse, Italiaanse of Afrikaanse recepten. Maar wellicht kiest u liever voor de streekgerechtenkeuken. Enkele voorbeelden: - Amusegerechten - Italiaanse keuken - Spaanse keuken – Asperges/streekgerechten - Asperges en wijn - Franse keuken - Oosterse keuken

Op afspraak

Duur: 4 uur

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 10

€ 65,00 p.p.



## High Tea kookworkshop

Thanks God for tea!

Tijdens de workshop High Tea bereidt u met uw gasten overheerlijke zoete en hartige lekkernijen voor een echte Engelse theetafel. Naast de originele fingersandwiches en scones maakt u hartige mini-taartjes, muffins en diverse zoete gebakjes. Onder het genot van een lekkere pot thee is het daarna uitgebreid smullen!

Op afspraak

Duur: 4 uur

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 10

€ 65,00 p.p.



## Zakenlunch kookworkshop

Tijdens deze Zakenlunch workshop kunt u op informele wijze netwerken met uw relaties, collega's of partners. Onze kookstudio is zeer goed bereikbaar, ligt vlak aan de A73 en beschikt over een ruime, gratis parkeergelegenheid voor de deur! Ons restaurant is speciaal uitgerust voor zakelijk gebruik. Wij beschikken over alle benodigde faciliteiten zoals draadloos internet, een groot beeldscherm voor presentaties, audio, etc.

Heeft u speciale wensen? Dan verzorgen wij deze graag voor u!

Inbegrepen in de prijs is:

- 1 Uur vergaderen voorafgaand aan de kookworkshop
- De lunch kookworkshop
- Het gezamenlijk nuttigen van de 3-gangen lunch

Op afspraak

Duur: 4 uur (vergaderen 1 uur, kookworkshop 3 uur)\*

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 10

€ 65,00 p.p.



*\*Langer gebruik maken van onze locatie is mogelijk. Wij maken voor u graag een voorstel op maat.*





## Kookclinic

U bent de chef tijdens onze culinaire workshops. U zorgt zelf voor een groep van minimaal 12 deelnemers en wij doen de rest. In kleine groepjes bereidt u een deel van het menu om er daarna samen aan tafel van te gaan genieten. Uiteraard ontvangt iedereen na afloop de overheerlijke recepten. Een kookclinic leent zich uitstekend voor teambuilding.

Op afspraak

Duur: 5 uur, 5-gangen diner

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 12

€ 80,00 p.p.



## Tapas Barbecue kookworkshop

Bij deze gezellige en lekkere Tapas Barbecue Kookworkshop waant u zich in het zonnige Zuiden. Onder goede en gezellige begeleiding gaat uw groep in verschillende teams heerlijke hapjes en gerechtjes maken, waarvan een gedeelte op de barbecue gaat. Nadat alle bijgerechten klaar zijn, zal de barbecue buiten aanvangen, alwaar een sfeervol terras met parasols klaar staat. Heerlijk buiten tafelen, vergezeld door de traditionele sangria.

Op afspraak

Duur: 5 uur

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 10

€ 90,00 p.p.



## Combi-workshop 'Koken & Bloemen'

Na ontvangst worden de deelnemers in 2 teams onderverdeeld. Een team begint met het onderdeel Creatief met Bloemen en het andere team met het onderdeel Clinic Culinaire.

**Creatief met Bloemen.** U gaat een prachtig tafelbloemstuk maken, waarin u wordt bijgestaan door een professional van The Florist uit Mill. Zij voorziet u van tips en begeleidt u door de bloemenzee aan mogelijkheden, zodat u eenvoudig uw tafelstuk kunt vervaardigen. Uiteraard neemt u uw zelfgemaakte bloemstuk als aandenken mee naar huis.

**Clinic Culinaire.** Onder enthousiaste en deskundige begeleiding bereidt u in kleine groepjes een deel van de gerechten om er daarna samen aan tafel van te gaan genieten in ons sfeervolle restaurant.

€ 90,00 p.p.



Overige combi-workshops mogelijk, zoals o.a.:

'Koken & Kleiduifschieten' \* 'Koken & Schilderen' \* 'Koken & Sieraden' Bent u geïnteresseerd? Meldt u groep dan aan!

Op afspraak

Duur: 4 uur

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 12



## BBQ Masterclass

€ 90,00 p.p.

Tijdens de **BBQ MASTERCLASS** ga je samen met je vrienden of familie robuuste en authentieke BBQ-gerechten bereiden waaronder ook een **KAMADO**. Dit onder begeleiding van onze professionele Grillmeesters. Zij gaan je vertellen, hoe je de BBQ aansteekt, het verschil en gebruik tussen de soorten houtskool, het beheersen van de temperatuur en uiteraard de verschillende kooktechnieken. Een BBQ biedt namelijk veel mogelijkheden. Het is niet alleen een robuuste BBQ, waarop je kunt grillen of met de methode slow cooking een prachtig stuk vlees kunt garen. Het is ook een houtskooloven voor pizza en brood. Vlees injecteren of pekelen? Hoe stel je de temperatuur af? Hoe ga je veilig om met backdraft in de KAMADO, zodat je wenkbrauwen behouden blijven? Grill je op gevoel of blijf je meten? Kortom: je leert de juiste grilltechnieken om zo alles uit je KAMADO te halen.

Na deze **BBQ MASTERCLASS** ben jij de expert, aan wie iedereen advies vraagt!



Op afspraak

Duur: 4 uur

Prijs: incl. drank

Betaling: bij aanvang van de workshop

Minimum aantal personen: 10

## Weber Grill Academy

Bij een Weber Grill Academy leert u onder leiding van een gerenommeerde en door Weber gecertificeerde Grill Master de fijne kneepjes van het betere barbecueën. Onze gezellige en multifunctionele locatie is uitermate geschikt voor BBQ-workshops. Het sfeervolle restaurant zorgt voor een warm welkom en het terras voor een ideale setting voor de Grill Academy. Onze Grill Masters leren u de tips & tricks, hoe u de lekkerste gerechten kunt bereiden op uw Weber barbecue.

**Grill Master Ruud** heeft de passie voor koken en grillen door zijn aderen stromen. Dagelijks gaan er vele smakelijke en creatieve gerechten de deur uit, van eenvoudige lunch tot exclusieve walking dinners. Daarnaast verzorgt hij al jarenlang diverse kookworkshops, uiteenlopend van High Tea tot tapas en de wereld rond. Dan mag de Grill Academy natuurlijk niet ontbreken.

**Grill Master Frank** heeft dezelfde passie, dezelfde drive en een enorme creativiteit. Als rechterhand van Ruud gaat hij geen uitdaging uit de weg. Zijn deelname aan kookwedstrijden, waaronder Topchef, zijn niet onopgemerkt gebleven. Frank is uitstekend gastheer en leermeester, een ster in koken en grillen.



Het inschrijven voor een Weber Grill Academy Workshop bij Culinaire Creatief kan via <https://www.weber.com/NL/nl/grill-academy/bbq-workshop-boeken/>

