

# Dining56

## Kookworkshops



Wat is er nu leuker dan met je collega's als teamuitje of met vriendinnen als vrijgezellenfeestje samen te gaan koken en daarna te dineren in ons prachtige herenpand uit 1865.

Na ontvangst en uitleg gaat u onder deskundige begeleiding diverse culinaire creaties bereiden. Dit duurt ongeveer 1,5 uur, waarna u aan tafel gaat. De deelnemers die aan de 1<sup>e</sup> gang hebben gewerkt worden nogmaals naar de studio gehaald om de laatste hand te leggen aan de gerechten. Daarna serveren zij dit aan de groep en lichten het toe als een professional. Dit gebeurt bij elke gang.

Wij maken er een mooi en gezellig avond van voor uw groep!

De workshops duren tussen de 3 en 4 uur, waarvan u ongeveer 1,5 actief bezig bent in de keuken (per groep verschilt dit).

Het aantal deelnemers is standaard vanaf 12 personen, tenzij anders vermeld.

Drank is niet inbegrepen bij de prijs van de kookworkshop.

## Workshop Italiaans

€ 55,00 p.p.

Bij Italiaans eten denken mensen vaak het eerst aan pizza's en pasta's. Dat de Italiaanse keuken uit veel meer bestaat dan deze gerechten ontdekt u tijdens deze workshop.

- Carpaccio van geschroeide runderlende met een salsa van tomaat en oregano & koekjes van Parmezaan
- Saltimbocca dit zijn geheel gebraden kalfslende gevuld met salie en parmaham, marsalajus, tomatenrisotto en courgettekoekjes
- Panna cotta Italiaanse roompudding met amandelkoekjes en straciatella ijs



## Workshop Tapas

€ 55,00 p.p.

In Spanje zijn Tapas eetlust opwekkende hapjes. U gaat in onze kookstudio aan de slag met het maken van de heerlijkste tapas. En naderhand kunt u uw eetlust stillen door na het ene eetlust opwekkende hapje, het volgende op te eten. Gezellig met elkaar. Een aantal tapas die we gaan maken:

- Gazpacho (koude tomatensoep)
- Gamba's Catalana
- Huisgegrilde en gemarineerde groenten
- Focaccia met olijven & zongedroogde tomaatjes & aioli
- Gegaarde zalm met tomaten tappenade
- Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)
- Gemarineerde kipdij
- Patatas bravas
- Panna cotta met gemarineerde ananas

## **Workshop Seizoens**

**€ 55,00 p.p.**

Met deze 3 gangen workshop gaat u aan de slag met de mooiste ingrediënten die het seizoen te bieden heeft. Niets is smaakvoller dan werken met de producten die vers worden aangeleverd. Kook wat er voorhanden is, waarbij de stijl van koken wordt geïnspireerd door de Frans-Italiaanse keuken.



## **Workshop Japans**

**€ 55,00 p.p.**

De Japanse keuken is een reflectie van de bijzondere band die Japanners hebben met de natuur. In deze workshop gaan we aan de slag met een aantal typisch oosterse gerechten die voortkomen uit de Japanse keuken. Een aantal van de gerechten die we hierbij maken:

- Sushi & sashimi
- Gamba's in panko met baby paksoy en citroengras
- Oosterse shiitake bouillon
- Wontons met kip, knoflookgras, lente-ui, pepertje
- Loempia met eendenborst & hoisinsaus
- Zoetzuur van diverse groente
- Lychee met kokos roomijs



## **Workshop Barbecue**

**€ 55,00 p.p.**

Een avondvullend programma waarbij we een draai geven aan verschillende klassiekers op de barbecue. Kooktechnieken grillen, roken, stomen en de diverse warmtebronnen komen aan bod.

Een aantal gerechten die u kunt verwachten:

- Biefstuk met knoflook & rozemarijn
- Je eigen hamburger maken
- De enige echte bierblik kip
- In rum gemarineerde en gerookte zalm
- Gemarineerde gamba's met citroengras en koriander
- Focaccia en huisgemaakte pindasaus
- Crostini's met tomatensalsa en gegrilde groentes
- Chocoladepudding met gemarineerde ananas



## **Workshop Vegetarisch**

**€ 49,50 p.p.**

Wie zegt dat vegetarisch koken niet lekker en gevarieerd kan zijn, heeft nog nooit onze vegetarische workshop gevolgd. Tijdens de workshop maken we de lekkerste gerechten zonder het gebruik van vlees en vis. Zo zult u zien dat er genoeg mogelijkheden zijn om lekker vegetarisch te koken. Bij deze workshop maken we o.a.:

- Dun gesneden rode biet met bieten pastasalade
- Cremeuse paprika met eigengemaakt hartig brood
- Marokkaanse couscous
- Gesmoorde schorseneer
- Zalf van zoete aardappel
- Gemarineerde ananas met panna cotta van bruine suiker en kaneel

## **Workshop Fish & Meat**

(minimale deelname 16 personen)

**€ 45,00 p.p.**

Bij deze workshop gaat u aan de slag met het voor- en hoofdgerecht, maar krijgt u als dessert een Petit grand dessert vanuit de keuken. Deze workshop duurt 3 uur.

### **Loempia gevuld met gamba, ricotta en basilicum**

Met zelfgemaakte pesto en rucola salade met een in zijn geheel gebakken gamba

### **Sechuan steak van het Wijdemerenrund**

Met een Italiaanse groente ratatouille met verse kruiden en aardappel in jasje uit de oven



## **Fête la Cuisine**

(minimale deelname 20 personen)

**€ 39,50 p.p.**

Een gezellige borrel met eten erbij, waarbij u niet continue in de keuken staat. Eén van onze koks zal per gang een aantal gasten vragen om de laatste hand te leggen aan één van de gerechten. Op deze wijze wordt er binnen 4 uur een zestal gerechten gemaakt:

- Witvis filet (seizoen gebonden) met anti-boise
- Wortelkerriesoep met in miso gemarineerde eendenborst
- Geschroeide carpaccio met tomaten, oregano, salsa & pijnboompitten
- Risotto van het seizoen
- Gamba's op Oosterse wijze gemarineerd
- Saltimbocca (gevulde kalfslende) met marsalastroop
- Optioneel: Een petit grand dessert vanuit de keuken (€ 7,50 p.p.)



## **Workshop Chocolade**

(minimale deelname 16 personen)

**€ 35,00 p.p.**

Tijdens onze 3-uur durende Chocolade workshop leert u alles over chocolade en welke gerechten u hiermee kunt maken. Onder begeleiding van onze kok bereidt u de heerlijkste gerechten met als hoofdingrediënt de heerlijkste chocolade. Denk hierbij aan chocolade truffel, witte chocolade roomijs, chocolade cake, gebakken chocolade, crème brûlée, mousse en nog veel meer.



## **Workshop High Tea**

(minimale deelname 16 personen)

**€ 37,50 p.p.**

Waan u voor even een echte bakker met onze 3-uur durende workshop High Tea. Met pure en lekkere ingrediënten maakt u de heerlijkste zoetigheden, hartige sandwiches en andere lekkernijen. Een aantal klassieke gerechten die u hierbij kunt verwachten:

- Wrap met Yorkshireham met grove mosterdcrème
- Diverse sandwiches
- Mini crème brûlée
- Quiche Lorraine
- Bosbessen muffin
- Tarte Tin van appel
- Scones met mascarpone crème en jam
- Witte chocolade brownie

**Bovenstaande workshops vinden overdag plaats, in overleg bepalen we een aanvangstijd tussen 12 en 15 uur.**

## Open kookworkshop

---

Elke 3<sup>e</sup> zaterdag van de maand organiseren we een workshop, passend bij ons nieuwe menu en de ingrediënten die op dat moment in seizoen zijn. Bij deze workshops staat iedere maand een ander thema centraal. Deze kookworkshop heeft een open inschrijving, waarbij het ook mogelijk is individueel mee te doen. Kijk op onze website voor meer informatie over onze komende maandelijkse workshops en de prijs.



### Aantal personen per workshop

Het aantal deelnemers is standaard vanaf 12 personen, tenzij anders vermeld. Het is mogelijk een workshop met minder dan 12 deelnemers te volgen, maar hierbij zal voor het aantal deelnemers minder dan 12 een toeslag van € 17,50 worden gerekend. Dit houdt in dat wanneer u met 11 mensen bent, u een toeslag van € 17,50 krijgt en wanneer u met 10 man bent er een toeslag van € 35 euro zal worden berekend etc, etc, We hanteren een absoluut minimum van 8 personen.

**Allergieën:** wij houden rekening met de gast(en) of (gasten) die vanuit hun geloofsovertuiging ( ook vegetarisch) bepaalde ingrediënten niet eten.

**Uiteraard kan het zo zijn dat iemand echt iets niet lust ( bv vis of vlees) ook hier houden wij rekening mee mits het niet meer is dan 1 uitzondering per 6 deelnemers Mochten het er meer zijn adviseren wij de tapas workshop deze heeft veel verschillende gerechten zodat er voldoende keus overblijft.**

