



ITALIAANS

Spinazie soep met gerookte zalmsnippers **v/g**

Zelf pasta maken met verschillende sauzen naar keuze:

Carbonara (spek, ui, ei, kaas

Pesto (vers gemaakt) **v/g**

Di Alfredo (room/kaassaus met groene asperges) **v/g**

Salsa Amatriciana (tomaten, kaas, italiaans spek, uien, knoflook **g**

Saltimbocca (kipfilet met parmaham, salieblaadjes in een marsala saus)

Tiramisu

SPAANSE TAPAS

Gazpacho (koude soep) **v/g**

Albondigas

Pollo al ajillo

Tortilla met kaas, aardappel, **v,g**

ui, knoflook, broccoli

Patatas bravas **v,g**

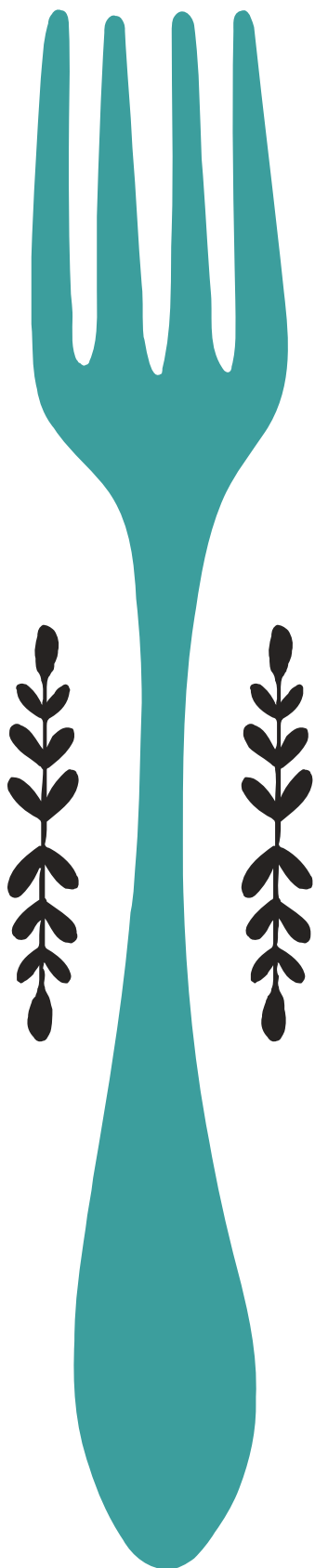
Datilles con bacon

Gambas al ajillo **g**

Champignons **v,g**

Empanadas met geitenkaas, appel, honing en walnoten **v**

Tarte Tatin



ARABISCHE MEZZE

Hummus v/g

Fetah met rode paprika v/g

Babaganoush v,g

Tabouleh (couscous salade) of: v

Empanadas met gehakt, pijnboompitten en rozijnen

Tonos me Revitia (salade met tonijn(blik), bleekselderij en kikkerwten)

Keftedakia (gehakt balletjes)

Baklava van Yvette (dessert)

THAIS

Thaise loemiaatjes

Viskoekjes

Groene curry zelf maken

(Met kip)

Phanaeng

(Rode curry met rundvlees)

Padthai v

JAPANS

Chicken Teriyaki

Tempura van groenten en/of garnalen v

Verskillende soorten sushi v g



MAROKKAANS

*Tajine van Kip, vlees of vis **g***

(met veel verse groenten)

Als voorgerecht een aantal gerechten uit de Mezze workshop

Baklava van Yvette

Lunch of High tea/babyshower

Menu naar keuze in overleg (prijs in overleg)

Borrel met hapjes

Voor b.v. een verjaardag, vrijgezellenfeest, of reunie.

(menu en prijzen in overleg)

Er is de mogelijkheid om foto's of een presentatie op het tv-scherm te vertonen

Stel eventueel je eigen workshop samen uit bovenstaande gerechten

p.s niet alles is te combineren maar in overleg komen we er wel uit.

Familiediner

Een keuze uit de workshops maar koken met kinderen/kleinkinderen erbij.

Kinderen tot 16 jaar betalen € 23,00



WAT KOST HET?

Prijzen workshop vanaf 8 personen

€ 52,50,00 p.p. incl. Welkomstdrankje naar keuze: Wijn, bier, fris, sapje, koffie/thee en btw

(Voor 6 en 7 personen is het € 57,50 p.p. inclusief welkomstdrankje naar keuze en btw)

Is er een budget? Samen komen we er wel uit om een gepast menu samen te stellen!

Dranken prijzen:

Frisdranken € 2,00 per glas

Wijn € 3,50 per glas

Prosecco € 4,00 per glas

Bier van de tap € 2,50 per glas (250ml)

Koffie/thee € 2,25

Cappuccino € 2,50

Latte € 3,00

Gember/muntthee vers € 3,00

Gerechten met een v zijn of kunnen vegetarisch

Gerechten met een g zijn of kunnen glutenvrij

Voorwaarden:

De definitieve aantallen graag 5 dagen voor de geplande datum doorgeven!

Bij afmeldingen na deze 5 dagen zal 50% in rekening gebracht worden



Bij afmeldingen op de dag zelf zal het gehele bedrag in rekening gebracht worden

Bij afmelding van de gehele workshop na bevestiging zal 100% in rekening worden gebracht. Dit bedrag zal verrekend worden als de workshop op een ander tijdstip alsnog plaats vindt.

OPTIE

De optie blijft staan tot er een bevestiging volgt, of als zich een andere partij zich aanmeldt voor dezelfde datum.

Er zal dan eerst contact worden opgenomen om de optie alsnog te kunnen bevestigen!