

### Hoe ziet de avond er uit?

U wordt ontvangen door Topkok Ruud Jansen in een het Kookatelier in Hoevelaken om 18.30 uur met een drankje en een hapje. Daarna krijgt u uitleg over het menu en gaan we lekker kokkerellen en dineren en genieten van een met zorg samengesteld wijnarrangement. We sluiten uiteraard af met een presentje. Inclusief een overzichtelijke beschrijving om thuis u kunsten te laten proeven voor uw gasten.

Open inschrijving kookworkshop gaat door bij minimaal 8 personen en maximaal 14 personen.

### Voorjaar & Zomer Italiaanse avond

Een prachtige Italiaans kookworkshop waarbij we de authentieke passie van de Italiaans keuken gaan beleven! Pastadeeën maken, Chiaccata crocante, antipasti, vitello tonata, ravioli, pesto en natuurlijk kalfsvlees met parmaham en salie en mooie eigen geïmporteerde Italiaanse wijnen en Prosecco bij ontvangst.

**Prijs workshop: € 44,50**

**Dranken arrangement: € 19,50**

Open inschrijving Woensdag 23 Juni

### Voorjaar & Zomer Tapas-menu

Een belangrijk kenmerk van tapas is de gezelligheid. Heerlijk kokkerelen met veel kleine gerechtjes gepresenteerd laat de zon maar komen!.

**Prijs workshop: € 35,50**

**Dranken arrangement: € 17,50**

Open inschrijving Woensdag 30 juni en Vrijdag 2 juli

### Wat is compleet?

- Hapje en drankje bij ontvangst
- De workshop
- Het diner
- Gemiddeld 4,5 uur kookplezier
- Receptenmap
- Presentje
- Prijzen incl. btw

### Voorjaar & Zomer Mediterrane avond

Finesse in het koken. Beroemd om de verfijnde smaken en de bijzondere sauzen uit de School van Escoffier. En haalbaar te leren voor iedereen!

Artisjokken, aubergine en paprika, groot roodvlees en natuurlijk crème brûlée...

Gastronomische wijnen zullen niet ontbreken en menu's natuurlijk op aanvraag gemaild.

**Prijs workshop: € 49,50**

**Dranken arrangement: € 19,50**

Open inschrijving Maandag 3 Mei en Vrijdag 18 Juni

### Puur & Natuur Proef het Seizoen

De kracht van ieder seizoen in een overheerlijk asperge menu. Leef en eet met het ritme van de jaargetijden. Deze luxe variant is verrassend en voor de fijnproevers.

**Prijs workshop: € 45,50**

**Dranken arrangement: € 19,50**

Open inschrijving Woensdag 14 en 21 April

### **Puur & Natuur Biologisch koken**

De biologische keuken, bekend om kwaliteit, puur en natuurlijk, laat u verassen door dit ongekende smakenpalet. Veelal producten uit eigen streek dat wordt beleven hoe rijk de omgeving is!.

**Prijs workshop: € 45,50**

**Dranken arrangement: € 19,50**

Open inschrijving Maandag 19 en  
Maandag 26 April

### **Puur & Natuur de Big Green Egg**

De Big Green Egg .... Barbecueën op hoog niveau, creatief kleinere gerechten, de hele avond door genieten en leer hoe koken een eitje wordt! Vergezeld met begeleidende wijnen.....laat de zomer maar komen!

**Prijs workshop: € 39,50**

**Dranken arrangement: € 19,50**

Open inschrijving Maandag 12 April en  
Woensdag 5 Mei

### **Zon & Passie Japanse keuken**

De Japanse keuken legt veel nadruk op presentatie. De hoofdingrediënten zijn vooral rijst en verse vis natuurlijk maken we sushi's en sashimi, misosoup en een heerlijk hoofdgerecht....en natuurlijk sake.

**Prijs workshop: € 52,50**

**Dranken arrangement: € 19,50**

Open inschrijving Woensdag 19 en  
Woensdag 26 Mei

### **Zon & Passie Vis @ Vis**

Leer werken met verse vis, herkennen, fileren en bereiden en natuurlijk proeven. Een zeer leerzame bijzondere ervaring! Oesters, coquilles en de vangst van de dag zal rijkelijk aanwezig zijn.

**Prijs workshop: € 62,50**

**Dranken arrangement: € 19,50**

Open inschrijving Woensdag 9 en  
Woensdag 16 Juni