



INFORMATIE
KOOKSTUDIO

De Smaak Van...



creatief culinair



Heeft u de smaak al te pakken?

Kookstudio De Smaak Van... is een professioneel en goed uitgeruste kookstudio in het centrum van Almelo. De kookstudio biedt mogelijkheden voor uiteenlopende doelgroepen.

Zowel aan particulieren als bedrijven worden kookcursussen en kookworkshops gegeven.

De kookstudio is gevestigd in een monumentaal pand, waar vroeger een bakkerij gevestigd was. Van binnen is het geheel met stijl en flair aangekleed, hetgeen bijdraagt aan de ongedwongen atmosfeer.

Mede daardoor is het na de bereiding van de gerechten prima (na)tafelen zodat het educatieve en sociale gedeelte in balans blijft. Binnen onze formules vult u echter de randvoorwaarden in. Zoals elke goede keuken heeft ook De Smaak Van... een 'basismenu' met een aantal klassiekers. Maar even zo graag realiseren we uw speciale wensen. Maatwerk á la carte zogezegd.

Zoals: Hocus Kokus "teambuilding achter het fornuis", ideaal voor een avondje personeelsmotivatie. een alternatieve training met een sportteam of een spetterende kookparty, in alle gevallen geldt: lekker aan de slag!



Hoe verloopt een kookworkshop?

Onder het genot van een aperitief en een hapje krijgt u uitleg over het verloop van de avond, de huisregels en de recepturen.

De kookavond zal vervolgens van start gaan.

De groep wordt opgedeeld in kleinere groepjes die elk, onder begeleiding, een deel van het menu zullen bereiden.

Na het nuttigen van uw zelfgemaakte diner is er natuurlijk nog koffie of thee om de gezellige avond mee af te sluiten en kunt u een kijkje te nemen in onze culinaire cadeau- en eetwinkel.

Alle kookworkshops zijn inclusief huiswijnen, pilsener, frisdranken en koffie en thee.

(*dranken na de koffie en thee zijn niet inbegrepen en voor eigen rekening)



Workshop Basic Italian

In dit concept kunt u een kijkje nemen in de typisch Italiaanse keuken.

Bij binnenkomst wordt u ontvangen met een hapje en drankje. We gaan samen met u, met verschillende verse producten een heerlijk drie gangen diner klaarmaken.

Vervolgens kunt u samen genieten van het diner en daarbij behorende huiswijnen. In deze workshop leert u een aantal basistechnieken van de Italiaanse keuken.

Natuurlijk mogen alle recepturen mee naar huis worden genomen.

8-11 PERS
€ 75,00* PP
(inclusief dranken)

12-20 PERS
€ 65,00* PP
(inclusief dranken)

AANVANGST
TUSSEN
17.15
EN 18.15
(IN OVERLEG)



Workshop Spaanse tapas

Spaanse tapas worden steeds bekender in Nederland.

Maar wat zijn nou de kneepjes van het vak?

Wij verwelkomen u deze avond met een drankje en hapje vooraf en ook zal de kok u iets vertellen over de geschiedenis van de tapas.

In een workshop tapas maken zult u al u creativiteit kwijt kunnen in het maken van verschillende hapjes.

Samen met de groep zullen wij koude, warme en dessert hapjes klaar maken.

Natuurlijk mogen alle recepturen mee naar huis worden genomen.

8-11 PERS
€ 65,00* PP
(inclusief dranken)

12-20 PERS
€ 55,00* PP
(inclusief dranken)

INHOUDELIJK:
5 KOUDE HAPJES
4 WARME HAPJES
3 DESSERT

AANVANGST
TUSSEN
17.15
EN 18.15
(IN OVERLEG)



Workshop Italian de luxe

Tijdens deze sfeervolle workshop maakt u die Italiaanse gerechten die u altijd al eens zelf wilde maken. Wij ontvangen u met een hapje en drankje en vervolgens gaan we werken aan een vier gangen diner met succes gerechten uit verschillende Italiaanse streken. De gerechten die we maken zijn seizoensgebonden. We maken een verbluffend voorgerecht en een heerlijke verse pasta die we wentelen in een smakelijke en traditionele saus of bouillon. Daarna een traditioneel hoofdgerecht en natuurlijk sluiten we af met een spetterend toetje.

Onder genot van een heerlijk Italiaans wijn en Italiaanse muziek gaan we na het bereiden van het eten aan tafel. Proef het ware Italië tijdens deze smakelijke workshop!

8-11 PERS
€ 89,00* PP
(inclusief dranken)

12-20 PERS
€ 79,00* PP
(inclusief dranken)

INHOUDELIJK:
VOORGERECHT
TUSSENGERECHT
HOOFDGERECHT
DESSERT

AANVANGST
TUSSEN
17.15
EN 18.15
(IN OVERLEG)



Workshop Moroccan Delight

Tijdens de workshop gaan we aan de slag met de tajine, een authentieke aardewerken kookpot, om overheerlijke stoofgerechten te bereiden, net zoals de Marokkaanse nomaden dat al eeuwen lang doen. Wie denkt dat de Marokkaanse keuken alleen maar couscous is, heeft het absoluut mis! Het is een mysterieuze keuken met uitbundige gerechten, veel noten, zuidvruchten en aparte specerijen, diverse soorten tajines en natuurlijk ook een beetje couscous.

Tijdens de kookworkshop Moroccan Delight maken we gerechten uit de moderne Marokkaanse keuken.

De kookworkshop begint met een hapje en drankje.

In kleine groepjes worden de diverse gerechtjes gemaakt.

Als we klaar zijn met koken, gaan we met een lekker glas wijn aan tafel.

8-11 PERS
€ 75,00* PP
(inclusief dranken)

12-20 PERS
€ 65,00* PP
(inclusief dranken)

AANVANGST
TUSSEN
17.15
EN 18.15
(IN OVERLEG)



Op al onze kookworkshops zijn onze algemene voorwaarden van toepassing,
welke u kunt vinden op onze website: www.desmaakvan.com

OEVERIJ overwerk maaltijd LUNCH nafeest TRAITEUR BRUILOFT BRU
mpot BRUNCH barbeque buffet warm/koud buffet VORKJES D
est diner hapjes high tea management broodjes TUINFE
mand LUNCH personeelsfeest tentver IDIO kookstudio TAPAZ cade
RUILOFT management broodjes overwerk m ONTBIJTMAND AMUSES KOOKST

De Smaak Van...



creatief culinair

De Smaak Van... creatief culinair kookstudio ■ culinaire cadeau- & eetwinkel ■ creatieve catering

Doelenstraat 17 ■ 7607 AH Almelo ■ www.desmaakvan.com ■ info@desmaakvan.com ■ 06 – 417 485 24