

Dining56

Open Kookworkshops



Wat is er nu leuker dan samen te gaan koken en daarna te dineren in ons prachtige herenpand uit 1865.

Open kookworkshops zijn altijd de 3e zaterdag van de maand, behalve augustus en december.

Hier kunt u zich inschrijven met 1-2-3-4 etc. personen en kookt u samen met anderen.

De open workshops worden altijd gegeven door onze chef Jacqueline van Die-vd Heuvel.

Met haar jarenlange ervaring zorgt zij voor een professioneel diner, maar ook voor een harmonieus sfeer onder de deelnemers die met elkaar koken.

De prijs is € 52,50 (exclusief uw drankjes).

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^e 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 uur actief bezig bent in de keuken (per groep verschilt dit).

19 Januari 2019 Winters Genieten

Seizoensgebonden workshop met allerlei heerlijkheden uit de winter, 3 gangen met mooie warme smaken en tonen uit het winter seizoen.

16 Februari 2019 Arabische Wereld

Deze workshop neemt u mee naar dit fascinerende deel van de wereld.

U bereidt diverse Arabische elementen die samen een heerlijk 3 gangen diner maken.

16 Maart 2019 Mediterrane Keuken

Workshop waarin de mediterrane keuken centraal staat.

Kruidige smaken en producten van land en zee. Geniet van de zon in 3 gangen.

20 April 2019 Lente op een Bordje

Een prachtige workshop waarin lenteproducten elkaar ontmoeten in heerlijke combinaties. 3 gangen volop genieten.

18 Mei 2019 Asperge "Het witte goud"

Houdt u van aspergegerechten? Dan is dit wat voor u.

Kook en leer met elkaar hoe je een geweldig 3 gangen aspergemenu maakt.

15 Juni 2019 Italiaanse keuken

Deze 3 gangen workshop neemt u mee naar Italië. Oude klassiekers, Carpaccio, Saltimbocca en Cantuchini komen in een modern jasje voorbij.

20 Juli 2019 Meat lovers: BBQ tips

Vlees voert de boventoon in deze workshop. Leer hoe verschillende bereidingen en marinades bereid worden. BBQ, rookoven en grill worden hier veelvuldig gebruikt.

21 September 2019 Spaanse workshop

Workshop waarin u leert talrijke tappa's te maken. Leuk om te weten hoe u een feestje kunt maken van een avond thuis? Dan is deze workshop zeker iet voor u.

19 Oktober 2019 Wild workshop

Seizoensgebonden workshop met allerlei heerlijkheden uit het wildseizoen,

3 gangen met mooie warme smaken en tonen uit het winter seizoen.

16 November 2019 Almost Christmas

Deze workshop bereidt u voor op de feestdagen, leuke ideeën en tips komen aan bod. U maakt een tal van onderdelen

van een 3 gangen menu wat wordt verwerkt in een diner wat vervolgens door onze keuken word geserveerd.

