



Kookworkshop dinsdag 21 of 28 november

We starten om 18.30 uur met de kookworkshop, op een leuke manier om te leren koken en te genieten van de zelfbereide gerechten, onder begeleiding van mijzelf leer je nieuwe, originele maar ook klassieke gerechten klaar te maken, dit in een gezellig kader en een gemoedelijke sfeer. Dankzij deze workshop zal het eenvoudiger zijn om tijdens de aankomende feestdagen een verrassende maaltijd op tafel te toveren voor jou en je gezin.

Het is ook mogelijk om zelf een groepje van maximaal 8 personen samen te stellen. Jij bepaalt welke dag en uur de workshop kan plaatsvinden (indien mogelijk uiteraard). Het kan van maandag t.e.m. zaterdag zowel overdag als 's avonds, afhankelijk van de beschikbaarheid.

Het menu

Een zelfgemaakte runder carpaccio met rucola parmezaansnippers met een basilicum dressing.

Een romige kervelsoep met gerookte zalm.

We maken als hoofdgerecht een klassieker. Een tournedos van hert, appel met veenbessen, worteltjes, knolselderpuree en portosaus.

Chocolade moelleux met notencrunch en appel-dragon en verse ananas

Prijs € 49,00 incl. alle drankjes

Opgeven kan per mail info@traiteurvanhoof.be of per telefoon 089-721092

Het programma

18.00-18.15 uur	Ontvangst voor een aperitief en een amuse
18.20 uur	William zal het menu nader toelichten en uitleggen
18.25 uur	Verdelen van groepjes, naar gelang het aantal gerechten
18.30-19.55 uur	Beginnen met koken (voorbereidingen / mise en place)
20.00 uur	Aan tafel, per gang worden de gerechten afgemaakt, geserveerd, besproken en gegeten.
22.30 uur	Afsluiting van de avond met een kopje koffie of thee.