

# KOOKWORKSHOP

BIJ

## Hof de Brulle



**Voor zakelijke groepen,  
teamuitjes en vriendengroepen**

Tijdens een kookworkshop bij Hof de Brulle ga je samen met een ervaren kok actief aan de slag. Of je nu verblijft op onze locatie of een workshop los boekt: het draait om samen koken, nieuwe smaken ontdekken en vooral genieten.

De kok begeleidt stap voor stap en laat zien welke technieken er worden gebruikt, zodat je niet alleen kookt, maar ook echt iets leert. Je bereidt samen een volledig menu en werkt daarbij als team van voorbereiding tot presentatie.

Losse workshops zijn mogelijk op **midwekdagen** (maandag t/m donderdag), met uitzondering van feestdagen en vakantieperiodes. De minimale groepsgrootte is 15 personen, met een richtlijn van 20 personen. Grotere groepen zijn mogelijk in overleg.

## 1 Spaanse tapas

Geniet van een gezellige workshop waarin je samen diverse kleine gerechtjes bereidt, zoals albóndigas, patatas bravas en pinchos. Perfect om te delen en samen te proeven.



## 2 Indonesische Keuken

Ontdek de rijke smaken van Indonesië en bereid samen een mini-rijsttafel met gerechten zoals rendang, nasi en saté, vol geurige kruiden en specerijen.



## 3 Arabisch *Duizend-en-één-nacht*

Laat je meenemen in de wereld van geurige kruiden en warme smaken met gerechten zoals shawarma, couscous, hummus en falafel.



## 4 Vegetarisch koken

Laat je verrassen door de veelzijdigheid van de vegetarische keuken met gerechten zoals gevulde aubergine, hummus, muhammara, geroosterde bloemkool en gebakken kaas. Een smaakvolle en inspirerende workshop.



5

## Vis & coquilles

Voor liefhebbers van verfijnde smaken werken we met coquilles, oesters, kreeft, scampi en zalm Wellington. Je leert technieken om vis en zeevruchten perfect te bereiden.



6

## BBQ workshop

Ontdek hoe veelzijdig koken op de BBQ kan zijn met bavette, vis en heerlijke gegrilde groenten. Je leert grillen en smaakcombinaties voor een complete barbecuebeleving



7

## Italiaanse Keuken

Geniet van de Italiaanse keuken en bereid samen een antipasta vooraf, gevolgd door verse huisgemaakte pasta met Italiaanse kruiden en een heerlijk dessert. Mogelijk uit te breiden met een passend wijnarrangement.



8

## Kerst workshop

Bereid samen een feestelijk menu met luxe gerechten en geniet van een culinaire beleving die perfect past bij de feestdagen.



VAN ONTVANGST  
TOT

## Samen Genieten



Korte introductie en verdeling in groepen



Samen koken onder begeleiding van een ervaren kok



Uitleg, tips & tricks en technieken



Samen tafel dekken en presenteren



Gezamenlijk dineren



Samen opruimen



**Duur:** ± 4 uur (incl. diner)



**Dranken:** op nacalculatie



**Prijsopgaven:** alleen mogelijk op basis van een datum, groepsgrootte en type workshop. Aanvragen via dit [contactformulier](#).

**Meer info vind je hier:**

<http://www.hofdebrulle.nl/kookatelier>