

THE FARM KITCHEN'S KOOKFABRIEK

Amsterdam

Powered by ATAG

Keuzemenu

ALL-IN KOOKWORKSHOPS	TIJDSDUUR	PRIJS	PAGINA
Kookwedstrijd	4,5 uur	€ 105,50 p.p.	5
4-gangen menu	4 uur	€ 96,00 p.p.	6
Shared dining	3,5 uur	€ 90,50 p.p.	7
Farmer's box	3,5 uur	€ 86,00 p.p.	8
3-gangen menu	3 uur	€ 79,50 p.p.	9

TEAMBUILDING	TIJDSDUUR	PRIJS	PAGINA
Teambuilding Black Box	4,5 uur	€ 120,00 p.p.	12
Teambuilding Kookcompetitie	4,5 uur	€ 120,00 p.p.	13
Teambuilding Optima Forma	4,5 uur	€ 120,00 p.p.	14
Green Footprint workshop	4,5 uur	€ 125,00 p.p.	15

OVERIGE MOGELIJKHEDEN	TIJDSDUUR	PRIJS	PAGINA
Kitchen Party	4,5 uur	€ 67,50 p.p.	16
Vergaderen of presenteren		v.a. € 17,50 p.p.	17
Beurslocatie of productpresentatie			18

Over The Farm Kitchen's Kookfabriek



Bij The Farm Kitchen's Kookfabriek kookt u heerlijk eten dat niet ten koste hoeft te gaan van onze wereld, maar deze juist herstelt. Door onze unieke samenwerking met lokale boeren die op een "earth loving" manier met de natuur samenwerken herstellen we de grond en brengen we biodiversiteit weer terug.

Kom, kook en proef van wat de natuur ons te bieden heeft! Samen gaan wij voor good soil, good food & good people.

Hoe verloopt een workshop?

Na ontvangst met een drankje krijgt u uitleg over het menu dat u gaat bereiden. Vervolgens gaat u aan de slag in teams van circa 10 personen. Tijdens het koken is er voldoende tijd om bij te kletsen, een wijntje te drinken en bij elkaar in de pannen te kijken. Na circa 1 tot 1,5 uur gaat u aan tafel om te genieten van uw eigen gerechten. Tussendoor gaat u nog kort de keuken in voor de laatste handelingen aan de volgende gang. Het programma wordt afgesloten met koffie en thee.

Locatie Amsterdam

In Amsterdam beschikken wij over 16 kookeilanden op de begane grond en twee eilanden op onze eerste verdieping.

We zijn van alle audiovisuele gemakken voorzien en wij kunnen naast workshops ook vergaderingen, presentaties en culinaire evenementen op maat verzorgen. Onze vestigingsmanager Sil staat graag voor u klaar.

Earth's Own Cuisine



1. Heerlijk en kleurrijk

Groenten zijn allesbehalve saai! Alles wat wij op tafel zetten is prachtig van kleur en heerlijk van smaak. Proef en geniet van alles wat de natuur te bieden heeft!

2. Lekker lokaal

Al onze producten zijn afkomstig van lokale boeren. Nederland heeft een grote variëteit aan streekproducten! Onze gerechten zijn dus elke keer anders, omdat wij altijd werken met wat het seizoen ons te bieden heeft.

3. Fris en vers

Alle groenten en fruit waar wij mee koken komen rechtstreeks van het land. Knapperige kroppen sla, stevige appels en prachtig rode radijsjes; alles is zo vers als maar kan!

4. Zo min mogelijk afval

Van deze lekkere oogst gooien wij uiteraard zo min mogelijk weg. Praktisch alles wat in eerste instantie niet gebruikt wordt, wordt bijvoorbeeld gefermenteerd of verwerkt in een hartverwarmende soep.

5. Alles voor Moeder Aarde

Naast dat wij zo min mogelijk verspillen, werken wij alleen samen met regeneratieve boeren die ons helpen met het herstellen van de bodem. Ons bedrijf is dus CO_2 neutraal. Ook kopen we zoveel mogelijk biologisch en lokaal in. Zo kunnen wij van Moeder Aarde blijven genieten!

Bij The Farm Kitchen's Kookfabriek wordt er gekookt met de verse oogst van lokale regeneratieve boeren. "Moeder Aarde is onze Executive Chef en Earth's Own Cuisine is wat wij serveren." Zo legt Chef Jonathan uit.

Wij werken volgens 5 waarden die voor ons van uiterst belang zijn. Grow, eat, love, repeat!



Kookwedstrijd

Beleef een uitdagende culinaire wedstrijd voor ieder niveau

De Kookwedstrijd omvat het bereiden van ons 4-gangen seizoensmenu. Tevens is er een culinaire quiz en een competitief element waarbij de verschillende kookgroepen worden beoordeeld aan de hand van criteria als samenwerken, creativiteit, presentatie en hygiëne. Aansluitend vindt er een cook-off plaats tussen de twee best scorende teams en ontvangt het winnende team The Farm Kitchen's Kookfabriek bokaal.

€ **105,50 p.p**. incl. dranken | 4,5 uur | min. 8 personen

Voorbeeldmenu

Amuse
Moestuintje met hummus, olijvenkruim en crudité's
Voorgerecht
In zoutkorst geroosterde biet met appeldressing, appeltjes en Hollandse mozzarella
Hoofdgerecht
Bloemkoolsteak met hazelnoot, prakaardappel en Hollandaise
Nagerecht
Hangop met gemarineerd rood seizoensfruit en madeleines

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Vier gangen seizoensmenu

Een volledig verzorgde workshop met groenten van Nederlandse bodem

In dit 4 uur durende programma gaat u aan de slag met een 4-gangen seizoensmenu, hierbij staat het gebruik van groenten van een lokale boer centraal. Ieder half jaar gaat u met een nieuw en verrassend menu aan de slag. Een onbeperkt drankenarrangement is inbegrepen, zo beleeft u een onbezorgde avond uit.

€ **96,00 p.p**. incl. dranken | 4 uur | min. 8 personen

Voorbeeldmenu

Amuse
Moestuintje met hummus, olijvenkruim en crudité's
Voorgerecht
In zoutkorst geroosterde biet met appeldressing, appeltjes en Hollandse mozzarella
Hoofdgerecht
Bloemkoolsteak met hazelnoot, prakaardappel en Hollandaise
Nagerecht
Hangop met gemarineerd rood seizoensfruit en madeleines

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.





Ga aan de slag met een tafel vol seizoensgerechten

Onze shared dining workshop is een gezellige manier om met elkaar keuken en tafel te delen. U bereidt gezamenlijk een aantal heerlijke gerechten die tegelijkertijd als sharing dinner worden gepresenteerd. Aansluitend wordt uw eigengemaakte dessert geserveerd, uiteraard vormen de gerechten samen een complete maaltijd.

€ **90,50 p.p.** incl. dranken | 3,5 uur | min. 8 personen

Voorbeeldmenu

Shared dining gerechten

- Moestuintje met hummus, olijvenkruim en crudité
- Geroosterde gekleurde wortels met rozendressing, feta en krokante kikkererwten
- Tarte tatin van uien met oude kaas en waterkers
- Bloemkoolsteak met prakaardappel, hazelnoten en Hollandaise

Dessert

Bread & butter met sinaasappel en Griekse yoghurt

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Kook uit een krat verse groenten van een lokale boer

Bij onze Farmer's Box workshop kunt u uw creativiteit op de vrije loop laten! Ieder team krijgt een krat met verse seizoensgroenten van een lokale boer en bedenkt hiermee zelf een smaakvol 3-gangen menu. Voor aanvang van het koken krijgen de deelnemers tijd om te brainstormen en te bedenken welke gerechten zij met de beschikbare ingrediënten gaan koken. Uiteraard zijn onze culinair coaches aanwezig om tips te geven en te helpen waar nodig.

€ **86,00 p.p**. incl. dranken | 3,5 uur | min. 8 personen

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Ontmoet onze boeren



Sebastiaan
Kievit



Frank
De Landouw



Jan
Gebroeders Ham





Drie gangen seizoensmenu

Een korte, maar volledige workshop inclusief onbeperkt drankenarrangement

In ons kortste arrangement gaat u aan de slag met een heerlijk en duurzaam 3-gangen menu, natuurlijk is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen en kookt u met seizoensproducten.

€ **79,50 p.p**. incl. dranken | 3 uur | min. 8 personen

Voorbeeldmenu

Voorgerecht
In zoutkorst geroosterde biet met appeldressing, appeltjes en Hollandse mozzarella
Hoofdgerecht
Bloemkoolsteak met hazelnoot, prakaardappel en Hollandaise
Nagerecht
Hangop met gemarineerd rood seizoensfruit en madeleines

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Kies voor een aanvulling op onze arrangementen voor nog meer eatertainment en kookvaardigheden!

Programma verlengende aanvullingen

Wedstrijdelement: Maak van uw programma een spannende kookwedstrijd! Creativiteit, samenwerking en smaak staan hierbij centraal.	+ 20 min - € 10,00 p.p.
Kooktechniek inwecken: Leer een snijtechniek en het inmaken van groenten. Iedereen neemt zijn eigen gevulde weckpot mee naar huis.	+ 30 min - € 12,50 p.p.
Vergadering/presentatie vooraf: Mogelijk tot 17:00 uur. Inclusief audiovisuele materialen.	v.a. € 17,50 p.p.
Naborrel: Blijf na de workshop nog even gezellig met elkaar borrelen. Inclusief een onbeperkt drankenarrangement.	+ 30 min - € 6,00 p.p.

Andere aanvullingen

Engelstalige begeleiding	€ 2,00 p.p.
Wijnproeftafel onder leiding van vinoloog	v.a. €25,00 p.p.
Begeleiding van een celebrity chef	Prijs op aanvraag

Give away

Kookschort	€ 20,00 p.s.
Kookschort met eigen opdruk	€ 25,00 p.s.
Koksdoek met logo	€ 5,50 p.s.
Bag-to-nature pakketje "groei uw eigen kruiden"	€ 3,75 p.s.

Aanvullingen



Teambuildingsarrangementen



Hoe verloopt een teambuildingssessie?

Wij serveren de deelnemers bij binnenkomst een kop koffie of thee met zoetigheden. Vervolgens geeft de culinair coach uitleg over het programma en de gerechten die worden gekookt. De deelnemers krijgen eerst tijd om samen te komen tot een plan van aanpak. Aan de hand van de opdracht bereiden de gasten een 4-gangen menu. De culinair coach(es) zijn aanwezig om de deelnemers te begeleiden en te helpen waar nodig. Na het diner volgt een eindevaluatie waar onder begeleiding van de culinair coach(es) wordt gekeken wie er goed hebben gepresteerd en wat er beter kon. De sessie wordt afgesloten met koffie en thee met huisgemaakte friandises. Alle deelnemers krijgen na afloop een culinair aandenken mee naar huis.

Een teambuildingssessie is te boeken vanaf 8 personen en iedere gewenste starttijd is mogelijk. De sessie duurt 4,5 uur.

Bij alle Kookfabriek vestigingen is het mogelijk om in een creatieve ambiance met een team van collega's te gaan koken. Het samen werken aan smakelijke gerechten bevorderd het teamgevoel en zorgt voor een betere samenwerking tussen de collega's. Onze teambuild-arrangementen worden gegeven onder begeleiding van onze culinair coaches. Zij hebben een passie voor koken en zorgen dat het eindresultaat een zo hoog mogelijke kwaliteit heeft. De teambuilding wordt afgesloten met een evaluatie, waarin we kijken welk team er het beste heeft gepresteerd en wat de hoogtepunten van de workshop zijn geweest.

Laat uw creativiteit op de vrije loop gaan en kook een 4-gangen menu zonder behulp van recepturen!

Tijdens de uitleg van het programma wordt de lat hoog gelegd. De opdracht luidt: 'Kook met elkaar, zonder recepten, uit een krat vol dagverse ingrediënten een viertal smaakvolle en bijzondere gerechten'. Elk team kookt met dezelfde ingrediënten.

Voor aanvang van het koken krijgen de deelnemers tijd om te brainstormen en een plan van aanpak te maken. Samen gaan zij kijken welke gerechten zij kunnen koken met de beschikbare ingrediënten, alle deelnemers zullen hierin een rol vervullen. Tijdens het koken observeren de culinair coaches van De Kookfabriek, tevens geven zij hulp en advies waar nodig.

Alle deelnemers krijgen na afloop een culinair aandenken mee naar huis.

De teambuildingsarrangementen hebben een overwegend zakelijk karakter en vallen daarom buiten de vrije ruimte van de werkkostenregeling (WKR).

€ **120,00 p.p.** incl. dranken | 4,5 uur | min. 8 personen

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.





Teambuilding Kookcompetitie

Stimuleer de prestatiedrang van uw collega's, ga altijd voor het maximaal haalbare!

Na de formulering van de opdracht en uitleg van de beoordelingscriteria gaat men in groepjes van 10 tot 12 deelnemers, onder begeleiding van culinair coaches aan de slag. De deelnemers bereiden samen een 4-gangen menu. In elk team wordt een chef-kok aangewezen, die verantwoordelijk is voor het behalen van een optimaal resultaat in zijn/haar team. Gedurende het programma zijn er culinair coaches aanwezig om te observeren en advies te geven. Tijdens het diner vindt er een quiz plaats, waarbij de culinaire kennis van de deelnemers wordt getest. De twee teams die overall het beste hebben gepresteerd nemen het aan het einde van de teambuilding tegen elkaar op in een zogenaamde cook-off.

Alle deelnemers krijgen na afloop een culinair aandenken mee naar huis.

De teambuildingsarrangementen hebben een overwegend zakelijk karakter en vallen daarom buiten de vrije ruimte van de werkkostenregeling (WKR).

€ **120,00 p.p**. incl. dranken | 4,5 uur | min. 8 personen

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Daag uw collega's uit voor de ultieme kookwedstrijd en laat zien dat ze meer kunnen dan ze denken!

Tijdens deze teambuilding gaan de neuzen van uw collega's dezelfde kant op, en ogen worden geopend! Dit arrangement is een combinatie van de Teambuilding Black Box en de Teambuilding Kookcompetitie.

Hiermee heeft u de perfecte balans tussen creativiteit en competitie. De deelnemers gaan in teams aan de slag met de opdracht. Zij bereiden een 4-gangen menu uit een krat vol dagverse ingrediënten, zonder gebruik van recepturen. Tevens worden ze tijdens het koken beoordeeld op verschillende aspecten als hygiëne, samenwerking, smaak, presentatie en creativiteit. Tussen de gerechten door is er een quiz, waarbij de kennis van de deelnemers omtrent diverse culinaire aspecten wordt getest. De twee teams die overall het beste hebben gepresteerd nemen het aan het einde van de teambuilding tegen elkaar op in een zogenaamde cook-off.

Alle deelnemers krijgen na afloop een culinair aandenken mee naar huis.

De teambuildingsarrangementen hebben een overwegend zakelijk karakter en vallen daarom buiten de vrije ruimte van de werkkostenregeling (WKR).

€ **120,00 p.p**. incl. dranken | 4,5 uur | min. 8 personen

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.





Green Footprint workshop

Kom meer te weten over de positieve impact die eten kan hebben op de natuur.

Onze Green Footprint workshop combineert een gezellige kookworkshop met een interactief, leerzaam en duurzaam programma. Tijdens deze workshop delen wij onze kennis op het gebied van CO2, regeneratieve landbouw en vitaliteit. Uw gasten gaan naar huis met een positieve ervaring, kennis over de impact die voedsel kan hebben en een dosis inspiratie om thuis de keuken in te gaan.

€ **125,00 p.p**. incl. dranken | 4,5 uur | min. 8 personen

Tijdens dit programma verzorgen wij een proeverij van het land, aansluitend gaat u aan de slag met de eerste kooktechniek en wordt er door alle deelnemers een weckpot gevuld die aan het eind van het programma mee naar huis kan worden genomen. Ten slotte gaat u aan de slag met ons 3-gangen seizoensmenu.

Voorbeeldmenu

Voorgerecht
In zoutkorst geroosterde biet met appeldressing, appeltjes en Hollandse mozzarella
Hoofdgerecht
Bloemkoolsteak met hazelnoot, prakaardappel en Hollandaise
Nagerecht
Hangop met gemarineerd rood seizoensfruit en madeleines

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Kitchen Party

Ga voor een gezellig feest in een bijzondere setting tussen onze kookeilanden

The Farm Kitchen's Kookfabriek leent zich bijzonder goed voor het vieren van feest in een bijzondere ambiance. De kookeilanden vormen een uniek decor voor de etende en feestende gasten, met recht kan worden gezegd: 'The party is always in the kitchen'. De koks van The Farm Kitchen's Kookfabriek bereiden heerlijke gerechten voor uw gasten en na het walking dinner worden de lichten gedimd, gaat de muziek harder en kunnen de voetjes van de vloer!

Uiteraard is het mogelijk om het menu uit te breiden. Vraag ons kantoor naar de mogelijkheden.

€ **67,50 p.p**. incl. dranken | 4,5 uur | min. 8 personen

Voorbeeldmenu

Walking dinner gerechten

- Spicy crème soep van pompoen
- Thaise kokos-curry soep
- Gnocchi met paddenstoel en amandel
- Bieslook-aardappel met gepocheerd ei en Hollandaise
- Vers brood met smeersels
- Huisgemaakte salade

Nagerecht

Chocolademousse met gebrande hazelnoot en sinaasappel

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.



Vergaderen of presenteren

Wij denken graag met u mee om uw evenement succesvol te maken.

Tarieven

Kort programma (1,5 uur)	€ 17,50 p.p.
Dagdeel (4 uur)	€ 30,00 p.p.
Hele dag (8 uur)	€ 55,00 p.p.

Vergaderingen zijn mogelijk vanaf minimaal 8 personen en kunnen plaatsvinden tussen 08:30 - 17:00 uur.
Prijzen zijn inclusief zaalhuur, audiovisuele apparatuur, koffie, thee en tafelwater.

Lunchbuffet

Lunchbuffet basic € 10,00 p.p.
Ovenverse vegetarische belegde boterhammen

Lunchbuffet Farm Kitchen € 15,00 p.p.
Luxe ovenverse vegetarische belegde boterhammen, huisgemaakte soep van het seizoen

Lunch is inclusief koffie, thee, tafelwaters en vers sap.,

Beurzen of productpresentaties

Uw evenement op een unieke locatie!



The Farm Kitchen's Kookfabriek is ook een zeer geschikte locatie voor beurzen en kleine congressen. De ruim opgezette begane grond kan naar wens worden ingericht. Daarnaast kan The Farm Kitchen's Kookfabriek de volledige F&B verzorgen en de inhuur van materialen/meubilair voor u uit handen nemen. Spreekinstallatie en beamers zijn eveneens aanwezig ter ondersteuning van uw programma.

SPECIFICATIES

The Farm Kitchen's Kookfabriek Amsterdam heeft een totale vloeroppervlakte van 1000m2 en is circa 6 meter hoog. Hierdoor ervaren uw gasten een prettig ruimtegevoel. Wij beschikken naast de begane grond ook een kleinere ruimte van 120m2 op de eerste verdieping.

Prijzen en meer informatie op aanvraag.








THE FARM KITCHEN'S
KOOKFABRIEK
Powered by ATAG
AMSTERDAM





Wijze van reserveren

U kunt geheel vrijblijvend een optie plaatsen. Deze optie verloopt automatisch na 4 werkdagen. Mocht er zich tussentijds een andere optant aandienen, dan dient u binnen 24 uur te laten weten of u de optie wenst om te zetten in een definitieve reservering.
Zodra u aangeeft dat u akkoord gaat met de offerte van The Farm Kitchen's Kookfabriek ontvangt u de bevestiging en aanbetalingsfactuur. De laatste pagina van de bevestiging dient ondertekend voor akkoord te worden geretourneerd.

Wij zijn bereikbaar op werkdagen tussen 9.00 en 17.00 uur via 020 4635635 en info@kookfabriek.nl.

Alle kookworkshops zijn te boeken **vanaf 8 personen**.

Wilt u **de hele Kookfabriek voor u alleen?**
Bel voor de minimale bestedingstarieven.

BEREIKBAARHEID
The Farm Kitchen's Kookfabriek is uitstekend bereikbaar per auto en openbaar vervoer. Treinstation Duivendrecht en metrostation Van Der Madeweg zijn op 5 minuten loopafstand. De Kookfabriek Amsterdam beschikt over een eigen parkeerterrein voor maximaal 20 auto's (onder voorbehoud van beschikbaarheid). In de directe nabijheid zijn er voldoende betaalde parkeerplaatsen. Het tarief bedraagt €4,50 per uur tot 18.00 van maandag t/m vrijdag. In het weekend is het parkeren gratis.

