



THE FARM KITCHEN'S KOOKFABRIEK

Den Haag

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

VANAF 1 PERSOON

	TIJDSDUUR	PRIJS	PAGINA
Kookrestaurant	4 uur	€ 72,50 p.p.	11
Masterclass	4,5 uur	€ 95,00 p.p.	12

Alle bovenstaande prijzen zijn inclusief btw

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 Den Haag

In Den Haag zijn wij gesitueerd in gebouw The New Farm. Wij beschikken over 8 kookeilanden, onze kookstudio is geheel gelijkvloers.

We zijn van alle audiovisuele gemakken voorzien en wij kunnen naast workshops ook vergaderingen, presentaties en culinaire evenementen op maat verzorgen.

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 CO2 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.

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.

Vier gangen seizoensmenu





Shared dining

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 inwekken:** Leer een snijtechniek en het inmaken van groenten. Iedereen neemt zijn eigen gevulde weckpot mee naar huis. + 30 min - € 12,50 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.

Alle bovenstaande prijzen zijn inclusief btw

Aanvullingen



Koken met impact



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.

Kookrestaurant

Unieke restaurantervaring waarbij u zelf in de keuken mag staan

€ 72,50 p.p. incl. dranken ⌚ 4 uur 👤 vanaf 1 persoon

Beleef deze unieke restaurantervaring waarbij u zelf in de keuken mag staan! Circa eenmaal per maand organiseren wij op vrijdag-, zaterdag-, of zondagavond het "Kookrestaurant". Tijdens deze avond bereidt u zelf, onder leiding van culinair coaches, ons gastronomisch 4-gangen seizoensmenu en kunt u genieten van uw zelfgemaakte culinaire hoogstandjes. Ideaal voor kleinere groepen of gezellig met z'n tweeën. Samen met andere gasten beschikt u over een kookeiland en bereidt u gezamenlijk het gehele menu. Een kookgroep bestaat uit circa 8 personen en bereidt samen het hele menu, wat inhoudt dat u gemiddeld met 2 personen aan 1 gerecht werkt. De totale groepsgrootte is afhankelijk van het aantal inschrijvingen. Wanneer u voor 8 personen of meer reserveert, heeft u uw eigen kookeiland(en) en dinertafel(s) tot beschikking. Het kookrestaurant duurt in totaal 4 uur.

Voor beschikbare data en inschrijven verwijzen wij u graag door naar onze website

ONBEPERKT DRANKENARRANGEMENT

Ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn en tafelgarnituur, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, Heineken bier, witte en rode huiswijn, plat en bruisend mineraalwater.

Masterclass

Leer van de meester: voor onze Masterclass hoeft u geen topchef te zijn

€ 95,00 p.p. incl. dranken ⌚ 4,5 uur 👤 vanaf 1 persoon

The Farm Kitchen's Kookfabriek organiseert op vaste data Masterclasses van verschillende bekende Nederlandse chefs. Chefs als Alain Caron, Mounir Toub, Niven Kunz en Sandra Ysbrandy geven met enige regelmaat masterclasses bij ons! Voor onze masterclasses hoeft u absoluut geen Top Chef te zijn. De insteek van de avond is een gezellige kookworkshop waarbij de bekende chef start met een demonstratie. Vervolgens gaat u aan de slag met het bereiden van een smakelijk 4-gangen menu waarbij de bekende chef en culinair coaches van The Farm Kitchen's Kookfabriek u begeleiden. Samen met circa 8 personen deelt u een kookeiland en bereidt u gezamenlijk het menu. De masterclass duurt 4,5 uur en een onbeperkt drankenarrangement is inbegrepen in de prijs!

Voor beschikbare data en inschrijven verwijzen wij u graag door naar onze website

ONBEPERKT DRANKENARRANGEMENT

Ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn en tafelgarnituur, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, Heineken bier, witte en rode huiswijn, plat en bruisend mineraalwater.



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 070 388 8546 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. Openbaar vervoer ligt op circa 5 minuten loopafstand. Er kan voor de deur worden geparkeerd, parkeren is dagelijks tussen 18:00 - 00:00 betaald.

