

THE FARM KITCHEN'S
KOOKFABRIEK
Powered by ATAG

Brochure kookworkshops

Eindhoven

Keuzemenu

ALL-IN KOOKWORKSHOPS	TIJDSDUUR	PRIJS	PAGINA
Kookwedstrijd	4,5 uur	€ 109,00 p.p.	5
4-gangen menu	4 uur	€ 99,00 p.p.	6
Shared dining	3,5 uur	€ 95,00 p.p.	7
Farmer's box	3,5 uur	€ 86,00 p.p.	8
3-gangen menu	3 uur	€ 89,50 p.p.	9
3-gangen lunch	2,5 uur	€ 79,50 p.p.	10

TEAMBUILDING	TIJDSDUUR	PRIJS	PAGINA
Teambuilding Black Box	4,5 uur	€ 127,50 p.p.	13
Teambuilding Kookcompetitie	4,5 uur	€ 127,50 p.p.	14
Teambuilding Optima Forma	4,5 uur	€ 127,50 p.p.	15
Koken met impact	4,5 uur	€ 132,50 p.p.	16

Alle bovenstaande prijzen zijn exclusief 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 Eindhoven

In het voormalige "energiehuis" van de fabrieken van Philips gelegen in het hippe Strijp-S kunt u onze kookstudio vinden. We beschikken over 8 volledig ingerichte kookeilanden

Onze indrukwekkende ruimte wordt gedeeld met het befaamde restaurant Radio Royaal.

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.

€ **109,00 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.

€ **99,00 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.





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.

€ **95,00 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



Franke
Voedseltuin 2020



Frank
De Landouw



Jan
Elisabeth Hoeve





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.

89,50 p.p. incl. dranken | 3 uur | min. 8 personen

Voorbeeldmenu

Voorgerecht
Tartaar van gerookte biet met mierikswortel en vinaigrette
Hoofdgerecht
Geroosterde kool met krokante aardappel en miso jus
Nagerecht
Panna cotta met vruchtencoulis en amandel crumble

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.

A short but complete workshop, including an unlimited beverage package

Are you looking for a short but complete workshop? Pick our 3 course asonal menu! The package contains a delicious 3-course menu, which is easy to prepare. After the program- and menu explanation of the culinary coach the cooking aprons can be put on.

€ **79,50 p.p**. incl. beverages 2,5 hrs min. 8 people

Menu example

Amuse
Rosted king oyster mushrooms
Main course
Roasted cabbage with crispy potatoes, lettuce and miso gravey
Dessert
Panna cotta with fruit coulis and almond crumble

Beverage package

During the program an unlimited beverage package is included. The beverage package consists of a glass of sparkling wine upon arrival, red and white biological house wine, beer, soft drinks and juices, still and sparkling water and coffee and tea.



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 - € 9,50 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.
Kookboek: Earth's Own Cuisine	€ 25,00 p.s.
Ons eigen kookboek, gevuld met 76 verrassende groentegerechten	

Alle bovenstaande prijzen zijn exclusief btw

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 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).

€ **127,50 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 Black box



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).

€ **127,50 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 Optima Forma

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).

€ **127,50 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.



Koken met impact



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

Onze impact 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.

€ **132,50 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.








THE FARM KITCHEN'S
KOOKFABRIEK
Powered by ATAG
Eindhoven


Restaurant



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 Eindhoven is uitstekend bereikbaar per auto en openbaar vervoer. Parkeren kan op straat of in de naastgelegen parkeergarage (Parkeergarage Om de Hoek) tegen €2,50 p.u. Tegenover The Farm Kitchen's Kookfabriek Eindhoven ligt treinstation Eindhoven Strijp-S. Het Centraal Station Eindhoven ligt op circa 15 minuten loopafstand.