

## 1-UUR DURENDE KOOKWORKSHOPS À €7,50 PER PERSOON

### Simpel hoofdgerecht

- Shakshuka, een Noord-Afrikaans groentegerecht met eieren, geserveerd met huisgemaakt flatbread
- Herfst risotto met chorizo, geroosterde pompoenpitten en verse bieslook
- Bang bang chicken bowl, Aziatische pulled chicken met sushirijst en frisse komkommer
- Poké bowl met gemarineerde zalm
- Thaise groene curry met jasmijnrijst, keuze uit kip of vegetarisch

## 2 UUR DURENDE KOOKWORKSHOPS À €15,00 PER PERSOON

### Uitgebreider hoofdgerecht

- Portobello burger op een bun, met zoetzure uien, chimichurri en verse frites
- Hele gegrilde kip met cranberry, sinaasappel, aardappelgratin en ratatouille  
*Bij de hele kip is de workshop na circa 2 uur klaar, echter heeft het gerecht nog iets meer tijd in de oven nodig. Tijdens deze tijd kunt u gezellig borrelen met uw gasten terwijl het gerecht in de oven staat.*
- Pompoen wellington met geroosterde spruiten

### Twee Oosterse of Mediterrane gerechten

- Couscous met ras el hanout, abrikoos en amandel, geserveerd met geroosterde flespompoen met sriracha roomkaas (Oosters)
- Spaanse albondigas, geserveerd met tortilla de patatas (Mediterraan)

*Deze gerechten kunnen eventueel worden uitgebreid met een crème brûlée van tonkaboon*

## 2,5 tot 3 UUR DURENDE KOOKWORKSHOP À €25,00 PER PERSOON

### 3-gangen menu (Er dient als gezelschap voor één menu te worden gekozen)

#### *Voorgerechten*

- Tartaar tomaat met burrata, crouton en basilicum
- Geroosterde zalm met zoetzure komkommer, rettich en yoghurt crème
- Paddenstoelen ragout met bladerdeeg en krokante Serrano ham

#### *Hoofdgerechten:*

- Portobello burger met chimichurri en rode ui
- Dorade filet met parelcouscous, geroosterde bospeen en wortel vinaigrette
- Bavette steak met gegrilde groentes, bulgur en muhammara

#### *Dessert:*

- Joodse appeltaart
- Chocolademousse met gekonfijte sinaasappel en hazelnoot