

KOOKWORKSHOPS

INDIVIDUEEL • GROEPSFORMULES
BEDRIJFSFORMULES • TEAMBUILDING

PROGRAMMA 2017-2018

.....

- September // Delicatessen uit de Noordzee

We bereiden een gastronomisch diner met het beste wat onze Noordzee te bieden heeft. Dagverse vis, schaal- & schelpdieren.

- Oktober // Unieke smaakcombinaties

Wat op het eerste zicht een bizarre combinatie lijkt te zijn, kan toch uitstekend smaken, dit bewezen reeds vele topchefs! Wat dacht je van griet met witte chocolade, of tong met sinaasappel,...

- November // Wild in een modern jasje

Iedereen kent tal van klassiekers, denk maar aan de fazant met witloof, of reebok met veenbessen, maar het kan ook anders! Er zijn tal van mogelijkheden om de wildgerechten in een trendy nieuw jasje te steken. Alvast een voorsmaakje: wilde eend met koffie en vijgen...

- December // Feestmenu's (nieuwe recepten !)

Nieuwe recepten! Merry Christmas & Happy New Year! Geen zorgen met de feestdagen, we maken een culinair feestmenu, zodat je met de feestdagen je familie en vrienden kan verrassen met een culinair menu. Weg stress en zorgen!

.....

- Januari // Ovenschotels

Een ovenschotel, daar is iedereen fan van. Je kan er alle kanten mee op, van een smakelijke dagschotel tot een verfijnde vis- of vleeschotel. Altijd gezellig, samen delen uit één schotel.

- Februari // Pintxos, tapas op een stokje

Een pintxo (Baskisch voor spiesje) is de verzamelnaam voor tapas die op een stokje geserveerd worden in het Noorden van Spanje. De bedoeling van het stokje is niet alleen om het gerechtje samen te houden maar is ook een manier om achteraf te kunnen tellen hoeveel tapas er werden gegeten en zo te kunnen afrekenen.

- Maart // Italië voor fijnproevers

Genieten van de pure Italiaanse keuken, we gaan samen aan de slag en maken een gastronomische menu met authentieke Italiaanse topingrediënten.

- April // Walking-dinner

Een walking-dinner betekent letterlijk een 'lopend diner', we genieten van een volledige menu in de vorm van kleine gastronomische gerechtjes die rechtstaand gegeten kunnen worden..

- Mei // Thaise streetfood

We maken een culinaire reis door de wereld van de Thaise streetfood, een workshop om de smaakpapillen te testen: zout, zoet, zuur, pikant.

- Juni // BBQ Special (nieuwe recepten!)

Deze workshop is elk jaar opnieuw een topper! De zomer komt eraan, en wie zomer zegt, zegt barbecue! Helaas is niet elk barbecuefeestje synoniem voor een lekkere maaltijd. Om groenten, vlees en vis perfect knapperig en gaar van de kolen te halen, is enige vakkennis nodig. In een ontspannen sfeer leren we de kneepjes van het vak en bereiden we een volledige gastronomische menu op de bbq!

.....



ELKE KOOKWORKSHOP BESTAAT UIT EEN THEMA
EN OMVAT EEN MENU BESTAANDE UIT EEN APERITIEF MET HAPJES,
ÉÉN OF MEERDERE VOORGERECHTEN,
ÉÉN OF MEERDERE HOOFDGERECHTEN,
EN ÉÉN OF MEERDERE DESSERTS.

INDIEN VOLZET EN BIJ VOLDOENDE INTERESSE OP DE WACHTLIJST
WORDEN ÉÉN OF MEERDERE EXTRA KOOKWORKSHOPS MET
HETZELFDE THEMA INGELAST OP ANDERE DATA.

// KOOKWORKSHOPS 2017-2018 //

- 06/09/2017 & 07/09/2017 // DELICATESSEN UIT DE NOORDZEE
- 04/10/2017 & 05/10/2017 // UNIEKE SMAAKCOMBINATIES
- 08/11/2017 & 09/11/2017 // WILD IN EEN MODERN JASJE
- 05/12/2017 & 06/12/2017 // FEESTMENU (NIEUWE RECEPTEN!)
- 10/01/2018 & 11/01/2018 // OVENSCHOTELS
- 07/02/2018 & 08/02/2018 // PINTXOS: TAPAS OP EEN STOKJE
- 07/03/2018 & 08/03/2018 // ITALIË VOOR FIJNPROEVERS
- 04/04/2018 & 05/04/2018 // WALKING-DINNER
- 02/05/2018 & 03/05/2018 // THAISE STREETFOOD
- 06/06/2018 & 07/06/2018 // BBQ SPECIAL (NIEUWE RECEPTEN !)

// PRAKTISCHE INFO //

- LOCATIE & UUR // CULTUURFABRIEK TE SIJSELE, STATIONSSTRAAT 22
- START OM 19 U STIPT // EINDE ± 23 U
- INSCHRIJVEN // PER MAIL // SAPA1@PANDORA.BE OF
TEL. 050 36 20 93 // M. 0472 69 91 46 // M. 0473 28 22 40
- INDIVIDUELE INSCHRIJVING PER LES IS MOGELIJK

- PRIJS: 43,00 € P.P.
- INCLUSIEF IN DE PRIJS // GRONDSTOFFEN, CURSUS, APERITIEF & MENU
- EXCLUSIEF // DRANKEN, KUNNEN TER PLAATSE WORDEN AANGEKOCHT
- BETALING // TER PLAATSE, VOOR AANVANG VAN DE WORKSHOP
- MEEBRENGEN // KEUKENSCHORT
- GROEPS- EN BEDRIJFSFORMULES • TEAMBUILDING // VRAAG OM INFO



PATRICK DE GROOTE TRAITEUR

KOK AAN HUIS • AFHAALGERECHTEN • KOUDE BUFFETTEN • BBQ
WALKING DINNER • FEESTORGANISATIE
KOOKWORKSHOPS



VALKENIERSSTRAAT 10 • 8340 SIJSELE-DAMME
TEL. 050 36 20 93 • MOB. 0472 69 91 46
SAPA1@PANDORA.BE • BTW BE0883.826.386 • WWW.PATRICKDEGROOTE.BE



PATRICK DE GROOTE
TRAITEUR

KOOKWORKSHOPS 2017-2018

// KOOKWORKSHOPS 2017-2018 //

- 06/09/2017 & 07/09/2017 // DELICATESSEN UIT DE NOORDZEE
- 04/10/2017 & 05/10/2017 // UNIEKE SMAAKCOMBINATIES
- 08/11/2017 & 09/11/2017 // WILD IN EEN MODERN JASJE
- 05/12/2017 & 06/12/2017 // FEESTMENU (NIEUWE RECEPTEN!)
- 10/01/2018 & 11/01/2018 // OVENSCHOTELS
- 07/02/2018 & 08/02/2018 // PINTXOS: TAPAS OP EEN STOKJE
- 07/03/2018 & 08/03/2018 // ITALIË VOOR FIJNPROEVERS
- 04/04/2018 & 05/04/2018 // WALKING-DINNER
- 02/05/2018 & 03/05/2018 // THAISE STREETFOOD
- 06/06/2018 & 07/06/2018 // BBQ SPECIAL (NIEUWE RECEPTEN !)

// PRAKTISCHE INFO //

- LOCATIE & UUR // CULTUURFABRIEK TE SIJSELE, STATIONSSTRAAT 22
- START OM 19 U STIPT // EINDE ± 23 U
- INSCHRIJVEN // PER MAIL // SAPA1@PANDORA.BE OF
TEL. 050 36 20 93 // M. 0472 69 91 46 // M. 0473 28 22 40
- INDIVIDUELE INSCHRIJVING PER LES IS MOGELIJK

- PRIJS: 43,00 € P.P.
- INCLUSIEF IN DE PRIJS // GRONDSTOFFEN, CURSUS, APERITIEF & MENU
- EXCLUSIEF // DRANKEN, KUNNEN TER PLAATSE WORDEN AANGEKOCHT
- BETALING // TER PLAATSE, VOOR AANVANG VAN DE WORKSHOP
- MEEBRENGEN // KEUKENSCHORT
- GROEPS- EN BEDRIJFSFORMULES • TEAMBUILDING // VRAAG OM INFO



PATRICK DE GROOTE TRAITEUR

KOK AAN HUIS • AFHAALGERECHTEN • KOUDE BUFFETTEN • BBQ
WALKING DINNER • FEESTORGANISATIE
KOOKWORKSHOPS



VALKENIERSSTRAAT 10 • 8340 SIJSELE-DAMME
TEL. 050 36 20 93 • MOB. 0472 69 91 46
SAPA1@PANDORA.BE • BTW BE0883.826.386 • WWW.PATRICKDEGROOTE.BE


PATRICK DE GROOTE
TRAITEUR

KOOKWORKSHOPS 2017-2018

