

# KOOKWORKSHOPS

INDIVIDUEEL · GROEPSFORMULES · BEDRIJFSFORMULES · TEAMBUILDING

## PROGRAMMA 2018-2019

ALLE INFO ZIE: [WWW.PATRICKDEGROOTE.BE](http://WWW.PATRICKDEGROOTE.BE)

### • 15/9/2018 // EXTRA WORKSHOP VOOR JONGEREN

'De dagdagelijkse keuken'. Zit je nu op kot of je verlaat 'hotel mama' en je wil je eigen potje koken, dan is deze workshop iets voor jou. Onder begeleiding van chef Patrick leer je hoe je op een snelle manier eenvoudige, gezonde en budgetvriendelijke gerechten kan klaarmaken.

### • SEPTEMBER // VIS VOLGENS MARKTAANBOD

We maken culinaire gerechten met dagverse vis volgens marktaanbod.

### • OKTOBER // AMAZING BURGERS

Het ultieme comfortfood: zelfgemaakte hamburgers. Tegenwoordig bestaan er heel wat variaties op de klassieke hamburgers. We maken lekkere burgers klaar met vis, vlees en groenten, uiteraard met de aangepaste sausjes en garnituren.

### • NOVEMBER // OP DE CULINAIRE TOER MET WITLOOF

Witloof, 'chicon', rauw, gebakken, gestoofd, krokant, fris, bitter, zoet,... Witloof is zo veelzijdig dat men er alle kanten mee op kan.

### • DECEMBER // FEESTMENU

Nieuwe recepten ! Merry Christmas, Happy New Year! Geen zorgen met de feestdagen, we bereiden een culinair feestmenu zodat je met de feestdagen je familie en vrienden gastronomisch kan verwennen!

### • JANUARI // VEGETARISCH CULINAIR

Omdat ook vegetariërs het verdienen om heerlijke, culinaire gerechten te proeven, maken we een volledig menu, van hapjes tot dessert!

### • FEBRUARI // SUSHI WORLD

Rol je eigen sushi tijdens een sushi workshop. Het meest bekende Japanse gerecht is ongetwijfeld sushi. Sushi kan met allerlei ingrediënten worden bereid. Er bestaan dan ook verschillende soorten sushi, met telkens een andere benaming, zoals bv. nigiri, sashimi, maki, uramaki, temaki,...

### • MAART // DE FRANSE BISTROGERECHTEN

De bistrokeuken is de boerenkeuken van het Franse platteland. Een pure en eerlijke keuken zonder veel tralala. Sommige van die Franse klassiekers zijn over de hele wereld gekend, van de steak tartaar, coq au vin tot de crème brûlée.

### • APRIL // SHARING DISHES

Samen delen en genieten van de lekkerste gerechten. Dat kan met sharing dishes. We maken leuke en trendy gerechten en serveren die op grote schalen zodat ze gemakkelijk kunnen gedeeld worden met de tafelenoten. Zo ontstaat er automatisch een heerlijke, ontspannen en gezellige sfeer aan tafel.

### • MEI // HOPAS

Hopas zijn tapas gecombineerd met een streekbier. Hop (basingrediënt voor het brouwen van bier) + tapa (Spaans aperitiefhapje) = HOPAS. We maken de beste hopas met de lekkerste Vlaamse streekproducten en bieren.

### • 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 barbecuefeestijn 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 2018-2019

- 15/09/2018 EXTRA WORKSHOP VOOR JONGEREN (€25)
- 04/09 • 05/09 • 06/09/2018 VIS VOLGENS MARKTAANBOD (€43)
- 03/10 • 04/10 • 10/10/2018 AMAZING BURGERS (€43)
- 07/11 • 08/11 • 14/11/2018 OP DE CULINAIRE TOER MET WITLOOF (€43)
- 05/12 • 10/12 • 11/12/2018 FEESTMENU (NIEUWE GERECHTEN!) (€46)
- 08/01 • 09/01 • 10/01/2019 VEGETARISCH CULINAIR (€43)
- 06/02 • 07/02 • 20/02/2019 SUSHI WORLD (€43)
- 05/03 • 06/03 • 07/03/2019 DE FRANSE BISTROGERECHTEN (€43)
- 03/04 • 04/04 • 09/04/2019 SHARING DISHES (€43)
- 08/05 • 09/05 • 14/05/2019 HOPAS (€43)
- 04/06 • 05/06 • 06/06/2019 BBQ SPECIAL (NIEUWE RECEPTEN!) (€43)

## // 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
- 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

