
THEMA'S KOOKWORKSHOPS 2019-2020

INDIVIDUEEL · GROEPSFORMULES · BEDRIJFSFORMULES · TEAMBUILDING

ALLE INFO ZIE: WWW.PATRICKDEGROOTE.BE

• SEPTEMBER // DE MEDITERRANE KEUKEN

De lekkerste en gezondste gerechtjes uit de landen rondom de Middellandse Zee, van Franse klassiekers, Spaanse passie, tot de Marokkaanse keuken, vol temperament.

• OKTOBER // DE CHINESE CULINAIRE KEUKEN

Niet alleen de gekende en authentieke recepten zoals dim sum, dumplings of babi pangang komen aan bod, we gaan ook de meer hedendaagse culinaire toer op, maar dan op Chinese wijze.

• NOVEMBER // WILD EN TAM GEVOGELTE

Zowel tam gevogelte zoals parelhoen en kwartel als wild gevogelte zoals fazant, eend en bosduif komen aan bod. Laat je inspireren door recepten, tips and tricks.

• DECEMBER // FEESTMENU

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 // DE ITALIAANSE DAGELIJKSE KOST "IL PIATTO DEL GIORNO"

Elke regio, ja zelfs elke stad heeft zijn eigen specialiteit, van het Noorden tot het Zuiden, een bonte verzameling van de heerlijkste gerechten. Makkelijk, snel en lekker, zoals risotto met asperges, gnocchi.

• FEBRUARI // DE EXOTISCHE KEUKEN

Ontdek de diversiteit aan vis, vlees en groenten uit alle hoeken van de wereld, een walhalla voor foodlovers, zoals bereidingen met kangoeroe, bizon, papaya.

• MAART // ORIGINELE CROQUES

Een croque is een gerecht dat bereid wordt met twee sneetjes brood met daartussen beleg dat geroosterd wordt. Een gerecht waarbij je eindeloos kan variëren van een simpele snack tot een culinair croquegerecht zoals croque met tapenade, Parma en burrata mozzarella.

• APRIL // HAPJES IN EEN GLAASJE

De ultieme hapjesworkshop met fascinerende smaaksensaties zoals makreel met zoetzure groentjes, spek en paprika of rivierkreeftjes met doperwten en appel.

• MEI // ZOMERSE GERECHTEN

Ontdek de beste zomerse specialiteiten en proef de zon op je bord zoals gazpacho van komkommer en venkel, taboulé of een soepje van rabarber als dessert.

• JUNI // BBQ

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 2019-2020

• 2019

• SEPTEMBER	03/09	04/09	05/09	DE MEDITERRANE KEUKEN	€45
• OKTOBER	01/10	02/10	03/10	DE CHINESE CULINAIRE KEUKEN	€45
• NOVEMBER	12/11	13/11	14/11	WILD EN TAM GEVOGELTE	€45
• DECEMBER	17/12	18/12	19/12	FEESTMENU	€48

• 2020

• JANUARI	07/01	08/01	09/01	DE ITALIAANSE DAGELIJKSE KOST	€45
• FEBRUARI	05/02	06/02	12/02	DE EXOTISCHE KEUKEN	€45
• MAART	17/03	18/03	19/03	ORIGINELE CROQUES	€45
• APRIL	07/04	08/04	09/04	HAPJES IN EEN GLAASJE	€45
• MEI	06/05	07/05	12/05	ZOMERSE GERECHTEN	€45
• JUNI	02/06	03/06	04/06	BBQ	€45

// 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




PATRICK DE GROOTE
TRAITEUR

KOOKWORKSHOPS 2019-2020