

## Kookworkshop seizoensmenu 3- of 4-gangen & 'Black Box'

*Dit menu wisselt per seizoen en kan als diner of lunch worden gekozen. Indien u voor een 3-gangen menu kiest, komt het tussengerecht te vervallen. Vlees is altijd biologisch bij de Kookerij en vis is volgens MSC-keurmerk gevangen.*

*Natuurlijk is het mogelijk een (deels) vegetarisch of geheel biologisch menu te maken. Geeft u dit aan bij uw reservering! Indien u volledig biologisch wenst te koken, rekenen wij hiervoor € 10,00 extra per persoon.*

### Menu WINTER 2018

#### Voor

Ceviche van zeebaars

of

Kippendij met een oosterse lak, zoetzuur van radijs en mini gem

\*

#### Tussen

Risotto met pesto en doperwtten (vega)

\*

#### Hoofd

Gebakken zeewolf met een kerrie couscous en zuurtje van bloemkool, haricots verts, prei

of

Longhaas langzaam gegaard, met puree van hete bliksem, gepofte pomodori en bundelzwammetjes

\*

#### Na

Tarte Tatin, omgekeerd appeltaartje

of

Gepocheerde peer met honing parfait en sinaasappel crumble

\*

#### Koffie of thee

met mokkaboontjes



## Kookworkshop seizoensmenu 3-gangen 'Easy'

*Dit menu wisselt per seizoen. Vlees is altijd biologisch bij de Kookerij en vis is volgens MSC-keurmerk gevangen. Deze kookworkshop is alleen te boeken vanaf 20 personen.*

### Menu Easy WINTER 2018

#### Voor

Risotto met pesto en doperwtten (vega)

\*

#### Hoofd

'Shepard's Pie' uit de oven met kip, aardappel, wortel en ui

of

Pompoencurry met zelfgemaakt naanbrood en bloemkool

\*

#### Na

Crème brûlée met tonka

\*

#### Koffie of thee

met mokkaontjes

