

Kookworkshop seizoensmenu 3- of 4-gangen

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 voorjaar 2019

Voor

Bonbonnetje van carpaccio gevuld met avocado & rucola

of

Pasta Carbonara van snijboon (vega mogelijk)

*

Tussen

Gegrilde paprikasoep met brushetta's (vega)

*

Hoofd

Lam 'en croûte' met shiitake & pastinaak mousseline

of

Melanzane van aubergine en tomaat en open ravioli met tomaat & doperwt (vega)

of

Gepocheerde schol met pastinaak mousseline & schuim van gerookte makreel met makreel

*

Na

Bavaroise van verschillende soorten rood fruit & een sesam tuile

of

Mousse van kwark met tonka & limoen

*

Koffie of thee

met mokka-boontjes



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' voorjaar 2019

Voor

Huzarensalade met een gepocheerd ei

*

Hoofd

Gele risotto surf & turf met zoete kip,
gebakken scampi en een schuim van sojamelk

of

Gebraden longhaas met een puree van aardappel, jus en getourneerde worteltjes

*

Na

Tarte Tartin

*

Koffie of thee
met mokkaboontjes

