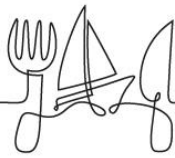
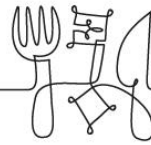


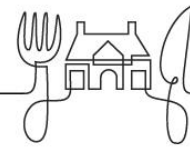
**s'amuse**  
cateraar



**de buitensociëteit**  
paterswoldsemeer



**de sleutel**  
café culinair



**de coendersborg**  
landgoed in de stad

# Kookstudio 'De culinaire Sleutel'

Samen koken, eten, drinken en gezellig  
samen zijn....

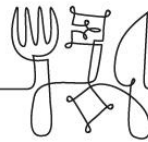
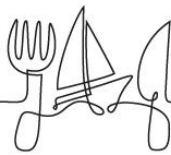
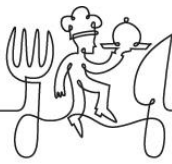
... met vrienden, collega's, een jaarclub,  
vrijgezellenfeest of na een vergadering. Onder  
leiding van één van onze professionele koks ga je  
modern koken onder ouderwetse balken van  
meer dan 400 jaar oud.



## Hoe werkt het?

Na een welkomstdrankje en een korte inleiding verdelen we de taken. Elke groep krijgt een of meerdere recepten. De koks begeleiden het proces en zijn aanwezig om tips te geven. Na ongeveer twee uur gaan we aan tafel om jullie eigen kookkunsten te proeven! We koken puur en modern met een knipoog naar de klassieke keuken. Minimaal 12, maximaal 24 deelnemers. Het is ook mogelijk om de tijdsduur te verkorten naar 1 uur of 1,5 uur. In overleg kunnen we de workshop zo inrichten dat het helemaal naar jullie wens is!





## Voorbeeldmenu

### Voorgerecht

Aardappelpannenkoekjes met gerookte zalm en mierikswortel crème - geserveerd met desembrood met gezouten roomboter

### Soep

Courgettesoep met knoflook croutons

### Hoofdgerecht

Gebakken kalfsoesters met paddenstoelen, tijm jus en zoete aardappelpuree – geserveerd met een frisse groene salade

### Nagerecht

- Tiramisu met een bolletje vanille-ijs en geslagen room

## Wijnproeverij

Een wijnproeverij is een extra optie: Wij zoeken dan gerechtjes uit die wel of juist niet samengaan met de wijnen die door Hein Post worden geselecteerd. Op die manier ontdekt je hoe belangrijk het is de juiste wijn bij het juiste gerecht te kiezen.

## Kosten

- 4 gangen diner á € 50,00
- 4 uur drankenarrangement á € 20,00
- Huur kookstudio € 100,00

