

Kook en Proefstudio Den Haag

Koken Proeven en Beleven



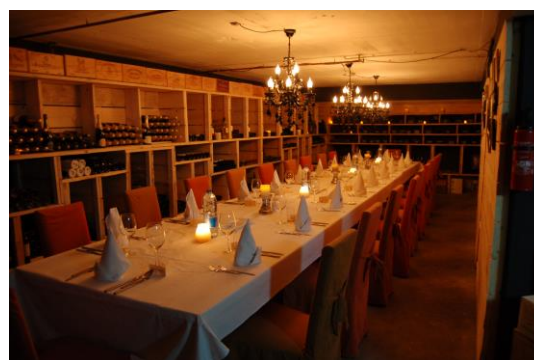
Geachte heer/mevrouw,

Via deze weg willen wij ons graag aan u voorstellen.

De Kook en Proefstudio Den Haag is de gelegenheid waar collega's, vrienden en familie samen aan de slag gaan. Samen koken, samen proeven, samen beleven! Onze Kook en Proefstudio ligt centraal tussen Den Haag centrum en Leidschendam-Voorburg nabij openbaar vervoer en alle uitvalswegen met vrij parkeren voor de deur. Onze passie is kookkennis en wijnkennis op informele wijze door te geven.



Onder de kookstudio beschikken wij over een grote wijnkelder. Hier kan men genieten van de gerechten die zojuist gemaakt zijn onder het genot van een passend glas wijn. Het minimale aantal is acht personen en maximaal dertig. Hier bewaren wij een ruim assortiment aan wijnen.



Wat bieden wij?

- Teambuilding in de vorm van wedstrijdcooking
- Kookworkshops en wijnproeverijen
- Catering, thuis op de zaak of op locatie
- Vergadering in de wijnkelder met eventuele proeverij/diner ter afsluiting
- Vergadering met lunch
- Bezorging van luxe sandwiches/hapjes op kantoor
- Borrel op de zaak of kantoor
- Wijnproeverij, ook op locatie

Nieuwsgierig geworden? Met alle plezier ontvangen wij voor een bezichtiging in onze Kookstudio. Wel vragen wij u even te bellen voor een afspraak zodat wij u met open armen kunnen ontvangen. U kunt alvast een kijkje nemen op www.proefstudio.nl

Kookles-Wijncursus-Catering-Wijnproeverij-Thuisdiner-Wijnimport-Kinderkoken
Haverkamp 222, 2592 BM, Den Haag, 070-3222327, info@proefstudio.nl
K.v.K. nummer 27325755, BTW nr 144354123B01, rekeningnummer ABN 60.51.43.498

www.proefstudio.nl

Kook en Proefstudio Den Haag

Koken Proeven en Beleven



Wedstrijd koken

U wordt ontvangen met een heerlijk glas mousserende wijn. Na een introductie woord gaat men in de keuken in groepen een gerecht bereiden. Afhankelijk van de grote van de groep wordt een drie of viergangen menu bereid. De groep wordt dus verdeeld in drie of vier groepjes, elk verantwoordelijk voor hun gerecht. De groepen moeten presteren, onder andere tijdsdruk en samenwerking zijn belangrijk. Gezelligheidstaat voorop maar winnen is wel zo leuk. Het eindresultaat bepaald uiteindelijk de winnaar van de kookwedstrijd. Het diner vind plaats in de sfeervolle wijnkelder. Wanneer alle gerechten geserveerd zijn word tijdens de koffie de winnende groep bekendgemaakt. Alle gerechten worden besproken en gebeurtenissen tijdens het koken worden op een leuke manier aangehaald in de beoordeling. De “lekkerste” teambuilding ooit.

Duur ca. 5 uur

Tijden zijn zelf in te vullen

Aantal personen; min. 8 tot maximaal 30

Menuprijs € 49,00,

Engelse taal mogelijk. Eventueel uit te bereiden met een wijnarrangement

Schorten beschikbaar voor alle deelnemers

Koken, Proeven en Beleven

U wordt ontvangen met een heerlijk glas mousserende wijn. In de Kookstudio gaat u aan de slag onder begeleiding van de chefs. In de keuken wordt uitleg gegeven over de keuken en de te bereiden gerechten. De te bereiden gerechten zijn nog niet bekend en zullen in een later stadium gekozen worden. Dit hangt samen met het seizoen en de te verkrijgen producten van “de markt” op dat moment. De keuze van het menu is natuurlijk bespreekbaar.

Optie; wijnproeverij; Na het koken verzorgen we aan de grote proeftafel in de met kaarsen verlichtte wijnkelder een wijnproeverij. Een leuke proeverij met 6 verschillende wijnen voor zowel de beginnende als de gevorderde wijnproever. De wijnproeverij combineren we met het diner zodat de gerechten worden begeleid met de diverse wijnen. De groep van het voorgerecht zal als eerste hun gerecht afbereiden uitserveren terwijl wij de passende wijnen bij de gerechten schenken en daar meer uitleg over geven.

Duur ca. 5 uur

Aantal personen; min. 8 tot maximaal 30

Menuprijs € 45,00 p.p.

Optie; Wijnarrangement € 22,50 p.p.

Engelse taal mogelijk.

Schorten beschikbaar voor alle deelnemers

Kookles-Wijncursus-Catering-Wijnproeverij-Thuisdiner-Wijnimport-Kinderkoken

Haverkamp 222, 2592 BM, Den Haag, 070-3222327, info@proefstudio.nl

K.v.K. nummer 27325755, BTW nr 144354123B01, rekeningnummer ABN 60.51.43.498

www.proefstudio.nl

Kook en Proefstudio Den Haag

Koken Proeven en Beleven



Amuses maken met een wijnproeverij.

U wordt ontvangen met een glas mousserende wijn. Na het ontvangst wordt uitleg gegeven over de keuken en de diverse luxe hapjes. Tijdens deze workshop leert u zelf heerlijke luxe amuses maken in de kookstudio waarna u deze kleine gerechtjes combineert met een begeleidende wijnproeverij in onze sfeervolle wijnkelder. Er worden 8 luxe amuses gemaakt onder begeleiding van de chefs waarbij tips en tricks worden gegeven hoe je snel en gemakkelijk voor meerdere gasten mooie en luxe hapjes kunt bereiden. Deze gerechtjes worden vervolgens in de sfeervolle wijnkelder geserveerd en daarbij worden 8 verschillende maar bijpassende wijnen geschonken. Het is een leuke proeverij waarbij zowel de beginnende als de gevorderde proever zich zal vermaken. U zult meer duidelijkheid krijgen in de wijn en spijs combinatie.

Duur ca. 4,5 uur

Aantal personen; 12 tot 30

Workshop amuses maken € 45.00

Amuses en wijnproeverij € 59,00 p.p. all-in

Engelse taal mogelijk

Schorten beschikbaar voor alle deelnemers

Wijnproeverij

U kunt kiezen uit diverse mogelijkheden en thema's. Iedere wijnproeverij heeft zijn eigen charme. Voorbeelden van thema's zijn:

Maak kennis met wijn	€ 29,50
Druivenrassen proeverij	€ 35,00
Kaas en wijn combineren	€ 37,50
Italië	€ 39,50
Van zeer simpel tot zeer kostbaar	€ 45,00
Bubbels en bubbels	€ 45,00
Rode Bordeauxwijnen	€ 45,00
Zeer exclusieve wijnen	€ 49,50

Duur: ca. 2,5 uur

Kookles-Wijncursus-Catering-Wijnproeverij-Thuisdiner-Wijnimport-Kinderkoken

Haverkamp 222, 2592 BM, Den Haag, 070-3222327, info@proefstudio.nl

K.v.K. nummer 27325755, BTW nr 144354123B01, rekeningnummer ABN 60.51.43.498

www.proefstudio.nl

Kook en Proefstudio Den Haag

Koken Proeven en Beleven



Tapas workshop

Leer snel en gemakkelijk heerlijke tapas maken. Er worden afhankelijk van de grote van de groep 8 tot 12 verschillende soorten Tapas bereid. Iedereen gaat aan de slag in de keuken onder begeleiding van de chefs. Na anderhalf uur koken worden de verschillende Tapas verdeeld over diverse schalen en op de grote proeftafel in de wijnkelder gepresenteerd. Hier zal het diner plaatsvinden. Als alle gerechten klaar zijn, dekken we de tafel en genieten we van al het lekkers dat bereid is. Op de tafel staat rode en witte wijn, water en overige dranken naar gebruik.

Aantal personen; 12 tot 30

Menuprijs € 45.00 p.p.

All-in prijs € 65.00 inclusief mousserende wijn tijdens het ontvangst p.p.

Duur ca. 4 uur

Engelse taal mogelijk

Eventueel uit te bereiden met een wijnproeverij

Schorten beschikbaar voor alle deelnemers

Sushi Workshop

Deze workshop is men de gehele tijd actief bezig. Het begin van de workshop wordt u uitgelegd hoe sushi is ontstaan. Ook zullen de diverse gebruikte vissoorten ter plaatse worden schoongemaakt. Deze workshop leren wij u de verschillende soorten sushi te rollen. De soorten sushi die we gaan oefenen zijn:

Nigiri-sushi met de hand gemaakte rijstbollen of blokjes. Belegd met sushimi

Maki-sushi of norimaki, klassieke sushi met diverse vullingen.

Sakamaki-sushi, de binnenstebuiten rol, een met vele variaties.

Uit ervaring hebben we geleerd dat er tijdens de workshop al zoveel wordt gegeten/gesnoept door de deelnemers dat een diner na afloop met sushi niet meer van toepassing is. De meeste deelnemers zitten al bom vol.

Wel wordt er voldoende sushi gemaakt door de deelnemers dat de sushi die over is meegenomen kan worden. Vaak is er zelfs voldoende om het hele gezin van te laten eten.

Menuprijs all-in € 49,50 All-in

Aantal personen; 12 tot 22

Engelse taal mogelijk

Schorten beschikbaar voor alle deelnemers

Kookles-Wijncursus-Catering-Wijnproeverij-Thuisdiner-Wijnimport-Kinderkoken

Haverkamp 222, 2592 BM, Den Haag, 070-3222327, info@proefstudio.nl

K.v.K. nummer 27325755, BTW nr 144354123B01, rekeningnummer ABN 60.51.43.498

www.proefstudio.nl

Kook en Proefstudio Den Haag

Koken Proeven en Beleven



Indonesische kookworkshop

Onze Indokok Renske neemt u mee op reis door Indonesië. Deze veelzijdige keuken met al zijn invloeden zal besproken worden. De verschillende gerechten die gemaakt worden lopen sterk uiteen. De diverse ingrediënten en smaken worden geheel gemaakt vanaf de beginselen. Voor de diverse boemboe's gaat u aan de slag met kruiden en de vijzel. Iedereen gaat aan de slag in de keuken onder begeleiding van de chefs. Als alle gerechten klaar zijn, dekken we de tafel en genieten we van een enorme rijsttafel. Op de tafel staat rode en witte wijn, water en overige dranken naar gebruik.

Aantal personen; 12 tot 30

Menuprijs exclusief dranken € 45,00 p.p.

All-in prijs € 65,00 p.p.

Duur ca. 4,5 uur

Engelse taal mogelijk

Schorten beschikbaar voor alle deelnemers

Budget gebonden?

Natuurlijk zijn er vele meerdere mogelijkheden die wellicht aansluiten bij uw wensen. Neemt u vrijblijvend contact met ons op voor een kennismaking. Wij kunnen alle programma's aanpassen naar uw wensen en geheel op maat werken naar het budget dat u heeft.

Wel vragen wij u even te bellen voor een afspraak zodat wij u met open armen kunnen ontvangen. U kunt alvast een kijkje nemen op www.proefstudio.nl

Graag begroeten wij u bij de Kook en Proefstudio Den Haag

Team Proefstudio

Kookles-Wijncursus-Catering-Wijnproeverij-Thuisdiner-Wijnimport-Kinderkoken

Haverkamp 222, 2592 BM, Den Haag, 070-3222327, info@proefstudio.nl

K.v.K. nummer 27325755, BTW nr 144354123B01, rekeningnummer ABN 60.51.43.498

www.proefstudio.nl