

Buitenkookarrangementen, in samenwerking met Atelier de Beleving

TARIEVEN 2023

Workshops minimaal 15 personen / Catering minimaal 40 personen: afhankelijk van het seizoen. Uiteraard houden we rekening met dieetwensen en allergieën en kunnen we altijd een menu op maat aanbieden.

Buitenkook-lunch € 22,- p.p. (excl. drinken/drank)

Voorbeeldmenu:

- maaltijdsoep uit de ketel
- robuuste goed gevulde salade van 't seizoen
- lekker vers brood van de bakker

Andere optie is bijvoorbeeld lekkere verse broodjes met gegrilde kip en gerookte zalm, met daarbij een mooie salade en een lekker soepje vooraf.

Buitenkook-maaltijd € 32,- p.p. (excl. drinken/drank)

Het vuur staat centraal! Het eten wordt dan ook direct vanaf het vuur geserveerd.

Voorbeeldmenu:

- uit de ketel: kruidige Marokkaanse stoof (vegetarisch)
- van de bakplaat: aardappeltjes met rozemarijn
- van de bakker: lekker vers brood
- van het seizoen: een mooie salade
- van de grill: kip op Syrische wijze

Een paella met kip en chorizo behoort bijv. ook tot de opties.

Buitenkook-maaltijd bourgondisch € 38,- p.p. (excl. drinken/drank)

Laat u heerlijk verwennen met een mooi 3-gangendiner, vers bereid op houtvuur en hete kolen.

Voorbeeldmenu:

- uit de ketel: een heerlijke soep
- uit de ketel: kruidige Marokkaanse stoof (vegetarisch)
- uit de rookton: verse zalmzijde
- van de grill: kip op Syrische wijze
- uit de tajine: lam- of rund (kebab)
- van het seizoen: 2 soorten salade
- van de bakplaat: aardappeltjes met rozemarijn
- uit de theedoek: verse hangop
- als crunch: bastognekoek-hazelnoot
- van het seizoen: vers fruit

Buitenkookworkshop € 44,- p.p. (excl. drinken/drank)

Onder begeleiding ga je zelf een maaltijd bereiden boven het houtvuur en hete kolen! Aan de slag met o.a. de tajine, rookton, driepoot, ketel en grill. Samen maak je diverse gerechten met verse seizoensproducten. Er zijn vlees-, vis en vegetarische gerechten. Tijdsduur: 2,5-3 uur.