

Kookstudio Haarlem

Bij kookstudio Haarlem kun je met een groep van 12-55 personen komen koken en eten in onze gezellige en ruime woonkeuken. De keuken is ingericht met voldoende werkplekken, 8 fornuizen en 8 hete luchtovens.

De dag en tijd van aanvang worden in overleg vastgesteld. Een menu kunt U kiezen uit een aantal voorbeeld menu's, of we kunnen in overleg een menu samenstellen. Er kan rekening worden gehouden met eventuele dieetwensen en/of vegetariërs.

Het programma van eten en koken duurt 4,5 uur.

Kosten bedragen 50 euro per persoon (46,50 euro excl. 6/21% BTW per persoon), inclusief 4 consumpties (koffie, thee, bier, wijn, fris). U betaalt minimaal voor 12 personen. Aantal personen 1 week tevoren opgeven, tot de dag tevoren 12 uur smiddags mag dit aantal met 1-2 gewijzigd worden. Extra drank op basis van nacalculatie 2, euro fris, 2,50 per flesje bier, 18 euro fles wijn (incl BTW).

Menu's Kookstudio Haarlem

<p>Menu 1 Ravioli (zelfgemaakt) gevuld met ricotta ~ Lamsbiefstukjes gevuld met pesto en parmaham Risotto met paddestoelen Insalata Mista ~ Tiramisu ~ Amandelkrullen</p>	<p>Menu 2 Romige broccolisoepp met amandelen ~ Kalfsvleestorentjes met mozzarella Aardappelpuree met rode wijn en sjalot Venkel met rocquefortsaus ~ Kaneelbaverois ~ madeleines</p>
<p>Menu 3 Pompoensoep met pijnboompitjes ~ Warm gerookte zalm Zwarte pasta (zelfgemaakt) met saffraansaus Salade met bietenchips ~ Sinaasappelcreme ~ Amandelkrullen</p>	<p>Menu 4 Thaise kipkokosoepp ~ Buffet met diverse thaise hapjes Vis, vlees en vegetarisch ~ Sorbetijs in twee smaken ~ Pindakoekjes</p>
<p>Menu 5 Salade met rucola en geroosterde ui ~ Coq au vin Quiche met courgette en zongedroogde tomaat Kuidenpuree ~ Pavlova's met fruit ~ Kaneelvingers</p>	<p>Tapa's Tomatensoep met cappuccinoroom en basilicum ~ Diverse soorten tapa's (vlees, vis, vegetarisch) ~ Amandelcitroentaart ~ Amandelkrullen</p>
<p>Feestmenu Courgettesoep ~ Kalfsrollade met peper mosterdsaus Roseval aardappeltjes met parmaham en kaas Gecaramelliseerde witlof ~ Nougatparfait ~ Amandelkrullen</p>	<p>Info of speciale verzoeken? Jacqueline Nieuwenhuis Kookstudio Haarlem Minckelersweg 2B 2031 EM Haarlem 023-5400550 06-55765891</p>

<p>Marokko</p> <p>Groene lentesoep met geroosterde paprika ~ Tajine van lam, abrikoos en kaneel Couscous met pijnboompitten en rozijnen Marokkaanse wortelsalade Zelfgemaakte harissa ~ Gazellen hoorntjes met sinaasappelsalade ~ Walnotenkoekjes</p>	<p>Frans</p> <p>Geitenkaas met gekarameliseerde appel en portsaus ~ Runderlende uit de oven Brietaart met pecannoten Salade nicoise ~ Tarte tatin met kaneelijs ~ Madeleines</p>
<p>Indonesische rijsttafel</p> <p>Sotoh Ayam ~ Rendang, Sateh Ayam, Sambal goreng boontjes, Tauge goreng, Atjar, Ikan Sambal, sambal goreng telor , rijstgerecht (afhankelijk van de groepsgrootte kan dit menu uitgebreid worden). ~ Flensjes met sorbetijs ~ Spekkoek</p>	<p>Italiaans 1</p> <p>Minestrone soep ~ Lamsfilet met pistache en kruiden Pappardelle (zelfgemaakt) met pesto Insalata mista ~ Tiramisu ~ Cantucini</p>
<p>Italiaans 2</p> <p>Caponata, Italiaanse Krieltjessalade, Geroosterde sjalotjes met Focaccia ~ Kalfsribstuk Lintpasta (zelfgemaakt) met verse tomatensaus Lauwarme groentesalade ~ Frangelico chocolade taart ~ Amandelkrullen</p>	<p>Tappa's</p> <p>Tomatensoep met cappuccinoroom en basilicum ~ Diverse soorten tappa's (vlees, vis, vegetarisch) ~ Amandelcitroentaart ~ Amandelkrullen</p>
<p>Feestmenu</p> <p>Courgettesoep ~ Kalfsrollade met peper mosterdsaus Roseval aardappeltjes met parmaham en kaas Gecaramelliseerde witlof ~ Nougatparfait ~ Amandelkrullen</p>	<p>Info of speciale verzoeken?</p> <p>Jacqueline Nieuwenhuis Kookstudio Haarlem Minckelersweg 2 B 2031 EM Haarlem</p> <p>023-5400550 06-55765891</p>