

Culinair Nieuws

- Activiteiten en agenda juli en augustus 2009
- Partykoken/kookworkshops voor groepen
- Kookclubs
- Prive diners

Activiteiten en agenda juli en augustus 2009

Gedurende de zomermaanden juli en augustus biedt 'Gasthuis du Soleil' u de unieke mogelijkheid om tegen zomerse tarieven deel te nemen aan diverse boeiende en smakelijke thema-kookworkshops en diverse (wijn) proeverijen.

Daarnaast bieden wij u de mogelijkheid om op iedere donderdag- en zondagavond gezellig aan te schuiven tijdens onze 'table d' hôte'.

Zomer kookworkshops

'Ciao Italia': Ware smaakbeleving met authentieke recepten uit de regio Toscane. Boeiende kookworkshop met gebruikmaking van natuurlijke- en dagverse-, (voor zover mogelijk) biologische producten. Culinair 3-gangenmenu. **Prijs:** € 37,50 p.p. incl. aperitief en hapje vooraf, recepten, gebruik van schorten, afwas en eindschoonmaak. (exclusief consumpties.)

Tapas: Een uiterst gevarieerd menu met werkelijk overheerlijke kleine gerechtjes/tapas uit Spanje, Noord-Afrika, Zuid-Frankrijk, Italië, Griekenland en Turkije. Een verrassende culinaire reis langs het Middellandse Zeegebied met eenvoudig thuis te maken recepten. Alle tapas worden gezamenlijk bereid en opgediend in buffetvorm op een feestelijk gedekte tafel. Kom helemaal in vakantiestemming met al deze heerlijkheden! **Prijs:** € 35,00 p.p. incl. aperitief en hapje vooraf, recepten, afwas en eindschoonmaak. (exclusief consumpties.)

BBQ/Outdoorcooking: Barbecuen en buiten koken gaat veel verder dan het grillen van een worstje, stukjes vlees of kip boven een vuurtje of op gas. Barbecuen is een feestje. Barbecuen biedt keer op keer kans op verrassing! Met deze cursus laten we zien hoe het deze zomer weer spannend wordt in de achtertuin, op het balkon of ons vakantieadres. Gedurende de cursus leert u meerdere gerechten bereiden op verschillende barbecues en o.a. het zelf bereiden van uiteenlopende marinades, de basis van het uiteindelijke resultaat. Smaak en aroma's komen optimaal tot hun recht, geen enkele kok hoeft in de stress te raken. We laten u technieken zien en hun specifieke toepassingen. **Prijs:** € 37,50 p.p. incl. aperitief en hapje vooraf, recepten, afwas en eindschoonmaak. (exclusief consumpties.)

Asian Temptation: De vele enthousiaste reacties is voor ons reden om dit thema in ons workshop-programma op te nemen. We koken deze avond een verrassingsmenu, samengesteld uit overheerlijke gerechten uit o.a. de Thaise-, Vietnamese-, Chinese- en Indonesische keuken.

Maak nu kennis met deze specifieke smaakkenmerken en de flitsende kookstijl uit deze landen. Het menu bestaat uit zowel vlees als visgerechten. [Prijs:](#) € 37,50 p.p. incl. aperitief en hapje vooraf, recepten, afwas en eindschoonmaak. (exclusief consumpties.)

[Alle bovengenoemde workshops starten om 19.00 en eindigen om 22.00 uur en vinden plaats op iedere woensdag en vrijdag.](#)

Table d' hôte

Omschrijving uit het Frans, wat zoiets betekent als 'gastentafel'. (de gasten schuiven bij de 'patron' aan tafel) Tegenwoordig wordt het als restaurantterm gebruikt om aan te geven dat er één menu wordt geserveerd op een van tevoren vastgestelde tijd en prijs.

We serveren tijdens de zomermaanden juli en augustus op [iedere donderdag en zondag om ca. 19.00 uur](#) een menu inclusief amuse, voor- en hoofdgerecht, 2 glazen wijn, koffie of thee. In de menu's worden zowel gerechten van vis en/of vlees gebruikt. Met speciale wensen (bijvoorbeeld vegetarisch) houden wij graag rekening, mits uw verzoek ons minimaal een dag van tevoren bereikt. [Prijs:](#) 37,50 p.p. [U wordt vriendelijk verzocht hiervoor tijdig \(minimaal een dag van tevoren\) te reserveren \(lieft op 06-51091767\).](#) *(Bij mooi weer kan in onze prachtige terrastuin gegeten worden.)*

Wijnarrangementen

Veel mensen drinken af en toe lekker een glas wijn, zonder iets te weten van de herkomst of druivensoort. Dat is geen probleem. Maar bij velen sluimert toch de wens om wat meer te weten te komen over wijn. Een echte wijncursus is wellicht geen optie, waardoor onze proeverijen de ideale oplossing vormen.

Voor onze wijn- en gecombineerde wijn/spijs proeverijen is geen basiskennis nodig. Bij ons krijgt u begrijpelijke informatie en proeft u toegankelijke wijnen. U krijgt zinvolle tips voor alledag: Wijn kopen, etiketten lezen en begrijpen, juiste wijnkeuze maken en nog veel meer.

[WIJNPROEVERIJ iedere maandag in juli/augustus:](#) met diverse thema's. Duur van de workshop ca. 2 uur. Er worden 6 verschillende wijnen geproefd en beoordeeld samen met wat verschillende stukjes kaas en stokbrood. [Prijs:](#) € 25,00 p.p. inclusief proefformulier en informatie over de geproefde wijnen. Minimaal 15 deelnemers. [Aanvang: 19.00 uur.](#)

[6 juli en 3 augustus 2009:](#) [Overzichtsproeverij](#) wijnen uit Z-Afrika, Nieuw-Zeeland en Australië.

[13 juli en 10 augustus 2009:](#) [Overzichtsproeverij](#) wijnen uit Chili, Argentinië en Amerika.

[20 juli en 17 augustus 2009:](#) [Overzichtsproeverij](#) Frankrijk met zijn specifieke wijngebieden.

[27 juli en 23 augustus 2009:](#) [Overzichtsproeverij](#) Italië.

[WIJN/SPIJS PROEVERIJ iedere dinsdag in juli/augustus:](#) Speciaal voor de liefhebbers van lekker eten. Waar normaal de smaak van de wijn het eindpunt is, is hier de totale smaakbeleving van de wijn in combinatie met het gerecht het [uitgangspunt](#). Deze nieuwe manier van wijn met spijs combineren is een echte eye-opener!

Hier staat het genieten centraal. Voor ieder heerlijke kleine gerechtje wordt er geproefd met de bijbehorende uitleg over de wijn. Er worden in totaal 6 combinaties van verschillende kleine gerechtjes en wijnen geproefd. De workshop duurt ca. 2 ½ uur.

[Prijs:](#) € 32,50 p.p. Minimaal 15 deelnemers.

[Aanvang:](#) 19.00 uur.

[7 en 21 juli, 4 en 18 augustus 2009: 'Hoe bouw ik mijn menu op?'](#)

[Wat kies ik bij een oester als amuse, mijn voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht met vlees of vis? Wat bij mijn kaasplankje en dessert?](#)

[14 en 28 juli, 11 en 25 augustus 2009: 'Tuin, terras en BBQ'.](#)

[Vooraf met het oog op de zomermaanden, met lekkere hapjes, tapas, een gazpacho of BBQ.](#)

[Heerlijke witte, rode en roséwijnen. Een overzichtsproeverij met zinvolle suggesties.](#)

AGENDA JULI/AUGUSTUS 2009 (aanvangstijd 19.00 uur)

Juli 2009:

- 5 juli Zo. Table d'hôte
- 6 juli Ma. Wijnproeverij
- 7 juli Di. Wijn/Spijsproeverij
- 8 juli Wo. Workshop Asian Temptation
- 9 juli Do. Table d'hôte
- 10 juli Vr. Workshop Tapas
- 12 juli Zo. Table d'hôte
- 13 juli Ma. Wijnproeverij
- 14 juli Di. Wijn/Spijsproeverij
- 16 juli Do. Table d'hôte
- 17 juli Vr. Workshop BBQ/Outdoorcooking
- 19 juli Zo. Table d'hôte
- 20 juli Ma. Wijnproeverij
- 21 juli Di. Wijn/Spijsproeverij
- 22 juli Wo. Workshop 'Ciao Italia'.
- 23 juli Do. Table d'hôte
- 24 juli Vr. Workshop Tapas
- 26 juli Zo. Table d'hôte
- 27 juli Ma. Wijnproeverij
- 28 juli Di. Wijn/Spijsproeverij
- 29 juli Wo. Workshop 'Ciao Italia'
- 30 juli Do. Table d'hôte
- 31 juli Vr. Workshop Asian Temptation

Augustus 2009:

- 2 aug.Zo. Table d'hôte
- 3 aug.Ma. Wijnproeverij
- 4 aug.Di. Wijn/Spijsproeverij
- 5 aug.Wo. Workshop BBQ/Outdoorcooking
- 6 aug.Do. Table d'hôte
- 7 aug.Vr. Workshop Tapas
- 9 aug.Zo. Table d'hôte
- 10 aug.Ma. Wijnproeverij
- 11 aug.Di. Wijn/Spijsproeverij

- 12 aug.Wo. Workshop 'Ciao Italia'.
- 13 aug.Do. Table d'hôte
- 14 aug.Vr. Workshop Tapas
- 16 aug.Zo. Table d'hôte
- 17 aug.Ma. Wijnproeverij
- 18 aug.Di. Wijn/Spijsproeverij
- 19 aug.Wo. Workshop asian Temptation
- 20 aug.Do. Table d'hôte
- 21 aug.Vr. Workshop BBQ/Outdoorcooking
- 23 aug.Zo. Table d'hôte
- 24 aug.Ma. Wijnproeverij
- 25 aug.Di. Wijn/Spijsproeverij
- 26 aug.Wo. Workshop Tapas
- 27 aug.Do. Table d'hôte
- 28 aug.Vr. Workshop 'Ciao Italia'.
- 30 aug.Zo. Table d'hôte.

Party koken / kookworkshops voor groepen:

SAMENWERKEN, samen koken, samen eten! In plaats van uit eten te gaan met vrienden, familie, collega's of zakenrelaties kunt u bij Gasthuis du Soleil zelf uw menu koken onder professionele begeleiding. Dit is eens iets anders dan gewoon passief aan tafel zitten en uw bordje gewoon voorgezet te krijgen.

Party-koken kan overdag en 's avonds 7 dagen in de week. U kunt kiezen voor een vaststaand menu dat per seizoen wisselt, of voor een thema workshop. Frans, Italiaans, Indiase keuken, Indonesische keuken of Tapas uit Andalusië.

De prijzen van het party-koken zijn € 69,50 per persoon inclusief ingrediënten, alle drankjes, onze huiswijnen, koffie en thee met bonbon, gebruik van keukenschorten, keukenhuur en begeleiding.

Uiteraard houden wij rekening met vegetarische of dieetwensen, maar het is wel de bedoeling dat er in de grote lijn één menu voor alle gasten gekookt wordt.

Voor uitgebreide informatie over het Party-Koken kunt u ons altijd bellen (liefst op 06-51091767) of mailen.

Programma:

17.00 uur

Ontvangst met welkomstdrankje, hapje en 'spelregels' van de avond

17.30 uur

Aanvang keukenwerkzaamheden. In de professionele keukenunits wordt door elk team een bepaald gerecht bereid.

19.00 uur

Gezamenlijk aan tafel in ons sfeervolle restaurant waar van het gezamenlijke bereide menu genoten gaat worden. Uiteraard begeleid door onze (huis)wijnen, mineraalwater of andere drankjes naar wens.

21.00 uur

Afsluiting van de avond met koffie of thee en desgewenst een digestief.

21.30 uur

Einde van uw avond uit eten.

Alle bereide recepturen worden aan het begin van de avond aan de gasten overhandigd en mogen uiteraard mee naar huis genomen worden. Op de recepturen kunnen wij uw bedrijfslogo verzorgen, dit ontvangen wij dan graag minimaal 1 week van tevoren per e-mail.

Kookclubs

10 keer per jaar koken voor gevorderden. Eén keer per maand wordt er bij onze vaste kookclubs, onder professionele leiding, een driegangen-menu gekookt dat door de groep zelf samengesteld wordt. De kookclubs bestaan uit minimaal 8 tot maximaal 14 personen.

De kookavonden zijn van 18.30 tot 22.30 uur en op zaterdag van 10.30 tot 16.00 uur

De kookclubs koken op:

maandag

dinsdag

woensdag

donderdag

zaterdag van 10.30 tot 16.00 uur

Kosten 52,50 euro per avond. dit is inclusief BTW, gebruik van materialen, professionele begeleiding en afwashulp, maar exclusief consumpties.

Bij verscheidene kookclubs zijn er nog plaatsen vrij. Is uw hobby koken en u wilt deelnemen aan een kookclub? Geef ons uw gegevens en wensen door en wij plaatsen u in onze kookclub database. Zijn er voldoende 'matches' dan brengen we u met elkaar in contact en organiseren een kennismakingsbijeenkomst in het Gasthuis du Soleil

Ook als u reeds een kookclub heeft, maar geen geschikte locatie? Voor meer uitgebreide informatie kunt u ons altijd bellen (liefst op 06-51091767) of mailen.

Prive diners

In ons monumentaal pand kunt u een actieve kookworkshop volgen maar ook kunt u bij ons met een gezelschap dineren. Onze ervaring is dat in een restaurant een groep/familie zich opgelaten kan voelen tussen andere gasten en behoefte heeft aan meer privacy. Deze privacy krijgt u bij ons want het gehele pand is uitsluitend voor het gezelschap gereserveerd.

Samen met de gastheer of gastvrouw wordt een programma op maat gemaakt en gedieneerd kan er worden van eenvoudig tot aan gastronomisch.

Een gezelschap dient minimaal uit 14 personen te bestaan en maximaal kunnen wij voor 30 personen een diner verzorgen.

Qua kosten zult u niet meer kwijt zijn dan in een modaal restaurant maar qua sfeer, exclusiviteit en privacy zullen wij uw verwachtingen zeker waarmaken.

Voor vrijblijvende informatie en eventueel een voorstel kunt u ons altijd bellen (liefst op 06-51091767) of mailen.