

Culinair Nieuws

- Openingstijden
- Kookworkshops april tm juni 2010
- Nieuwe kookworkshops
- Cursus 'Beter koken deel 1'
- Kookclubs
- Prive diners/party's/recepties

Openingstijden

Behalve op de Culturele Zondagen was onze culinaire locatie alleen te bezoeken voor workshops en evenementen op reservering. In reactie op de wens van vele gasten zal Gasthuis du Soleil met ingang van 8 april 2010 op onderstaande vaste tijden geopend zijn voor bezoek, bezichtiging, koop van producten maar ook voor een kopje koffie of een glas wijn in onze prachtige stadstuin.

Donderdag: van 10.00 tot 17.00

Vrijdag: van 13.00 tot 17.00

Zaterdag: van 13.00 tot 17.00

U bent van harte welkom!

Kookworkshops april tm juni 2010

Voor onderstaande kookworkshops kunt u zich individueel aanmelden. Ook kunt u met een eigen groep van minimaal 12 familieleden, vrienden of collega's een workshop op maat volgen op een bepaalde datum. Meer informatie over onderstaande kookworkshops vindt u op onze site www.gasthuisdusoleil.nl onder de kop agenda.

06-04-2010: Asian Temptation

13-04-2010: Mediterrane tapas en appetizers

24-04-2010: Singles Only

05-05-2010: Smaaksensaties uit het zonnige zuiden

11-05-2010: Asian Temptation

22-05-2010: BBQ/Outdoorcooking

25-05-2010: Eindbestemming Toscane

30-05-2010: Singles Only

01-06-2010: Mediterrane tapas en appetizers

08-06-2010: Retourtje Provence [Nieuw, lees de informatie op de volgende pagina](#)

19-06-2010: BBQ/Outdoorcooking

Kosten van alle kookworkshops € 57,50 exclusief consumpties.

Consumptie/wijnarrangement € 13,50.

Inclusief aperitief en hapje vooraf, recepten, afwas en eindschoonmaak.

Aanvang uiterlijk 18.30 uur - Einde 22.30 uur.

“Spontaan” willen we graag kookworkshops of een table d’hote gaan organiseren en willen graag een bestand vormen van geïnteresseerden die we dan voor deelname kunnen bellen of mailen. Op onze standaardprijzen zullen we u dan een korting

aanbieden. Heeft u hiervoor interesse dan ontvangen wij graag uw gegevens en nemen dan tijdig contact met u op.

Nieuwe kookworkshops

Retourtje Provence

Kun je ook al niet wachten om te smullen van de Franse keuken? Heerlijk op een terras in de zon, genietend van een goed glas rosé Côte de Provence. De zomertijd begint vroeg in de Provence en de eerste vruchten en groenten van het seizoen bereiken hun volle rijpheid al begin mei. Kruiden als tijm, rozemarijn en salie beginnen al uit te groeien over de schrale grond, waarbij ze hun geur steeds sterker aan de lucht afgeven. Op een typische Provençaalse markt is niets verleidelijker dan de uitstalling van jonge groenten.

Met de zomer komen de tomaten, grote aubergines en allerlei plaatselijke courgette-rassen. Er worden gratins gemaakt die ze hier tians noemen. Wat dacht u van spinazie bij sardines of, gecombineerd met rijst, als vulling van diverse vissoorten of mosselen of andere schelpdieren die hier groter dan elders zijn.

We kunnen "ratatouille" maken, die vaak koud als voorgerecht wordt gegeten. Met daarbij dat typische platte brood, "fougasse". Als nagerecht bijvoorbeeld sappige perziken, versgeplukte vijgen of druiven. We kunnen de echte "bouillabaisse" maken, de beroemde Marseillaanse vissoep, de "salade niçoise" met ansjovis en de "soupe au pistou". Allemaal bekende gerechten uit de zonnige Provençaalse keuken.

Gedurende de komende zomermaanden introduceren wij u de thema-workshop Retourtje Provence. Een verrassende kookworkshop gebaseerd op het bekende 'Provence vakantiegevoel' die gegarandeerd bij een ieder een onuitwisbare indruk zal achterlaten.

'Singles only' gezellig koken door singles, voor singles

Hou jij ook zo van koken en ken je het gevoel dat alle stress van je afglijdt wanneer je staat te kokkerellen? Stel je dan eens een inspirerende omgeving voor met mooie recepten, ingrediënten, een heerlijk glas wijn binnen handbereik en leuke mensen om je heen... Dan kom je tot rust, je geniet en je voelt je goed... In deze ambiance kan je urenlang praten over koken, lekker eten, genieten en zo veel meer...

Zodra het fornuis in onze professionele keuken aan gaat is het ijs gebroken en leer je elkaar op een gezellige, ontspannen manier kennen. Aan de hand van duidelijke recepten en bekwame begeleiding wordt gezamenlijk gewerkt aan de realisatie van een culinair 3-gangenmenu. Iedereen heeft tijdens het koken de kans om leuke en interessante ervaringen uit te wisselen en mogelijk veelbelovende contacten te leggen. En even later kunnen alle cursisten onder het genot van een drankje samen van dit heerlijke diner gaan genieten. In de meeste gevallen wordt gekozen voor de Italiaanse of Mediterrane keuken, maar ook andere thema's zijn mogelijk. De recepten neem je aan het eind van de avond mee naar huis.

Cursus 'Beter koken deel 1'

Op 1 februari 2010 is bij Gasthuis du Soleil de nieuwe cursus 'Beter koken deel 1' van start gegaan en voor de enthousiaste groep wordt nu een vervolg ontwikkeld. De tweede groep cursisten zal starten op 19 april 2010.

De cursus 'Beter koken deel 1' leert u op vijf doordeweekse avonden voldoende basistechnieken en variaties waarmee u thuis lekker aan de slag kunt gaan. Elke les wordt een boeiend thema behandeld waarbij gezonde, dagverse ingrediënten en diverse kooktechnieken aan bod komen, want we willen u vooral leren om **duurzaam gezond en vooral lekker te koken.**

Data: Start volgende cursus september 2010 en er zijn **nog plaatsen beschikbaar**.

Tijd: Aanvang van de cursus 18.30 uur, eindtijd ca. 22.00 uur.

Cursusprijs: € 275,00 p.p. inclusief consumpties, cursusmateriaal en recepturen.

In verband met het persoonlijke karakter van deze cursus kan deze cursus bezocht worden door maximaal 12 personen. **Wees er dus snel bij, want vol=vol.**

Kookclubs

8 a 10 keer per jaar koken voor gevorderden. Eén keer per maand wordt er bij onze vaste kookclubs, onder professionele leiding, een driegangmen-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

Kosten € 52,50 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/party's/recepties

In ons monumentaal pand kunt u een actieve kookworkshop volgen maar ook kunt u bij ons ter gelegenheid van een verjaardag of een jubileum dineren of een party houden met culinaire hapjes ed. 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.

Onze locatie is ook uitermate geschikt voor een bruilofsreceptie of een andere prive-gelegenheid.

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 50 personen een dinerbuffet 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.