

Culinair Nieuws

- Openingstijden
- Zomerprogramma
- Doesburgse Hanzefeesten
- Doesburg Binnenste Buiten
- 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 is Gasthuis du Soleil met ingang van 8 april 2010 op onderstaande vaste tijden geopend 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 uur

Vrijdag: van 13.00 tot 17.00 uur

Zaterdag: van 13.00 tot 17.00 uur

U bent van harte welkom!

Zomerprogramma

In de aanstaande zomermaanden juli en augustus bieden wij u de mogelijkheid om tegen een zomers tarief deel te nemen aan een BBQ kookworkshop op onze, van tv bekende, Big Green Egg.

Daarnaast bieden wij u de mogelijkheid om op de vrijdagavond gezellig aan te schuiven tijdens onze 'table d'hote'.

Het programma is in de **week 19/7-25/7 en 26/7-1/8 en 2/8-8/8**: op donderdag, zaterdag en zondagavond BBQ kookworkshop en op vrijdagavond 'table d'hote'.

Reserveren op 06-51091767 en u kunt er bij zijn.

BBQ kookworkshop: 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 en biedt keer op keer verrassing! Met deze cursus laten we zien hoe het deze zomer weer spannend wordt in de achtertuin, op het balkon of op het vakantieadres.

Gedurende de cursus leert u meerdere gerechten bereiden op verschillende barbecues en 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.

Wij laten u de technieken zien en hun specifieke toepassingen. **Prijs van € 45,00 voor € 37,50 p.p.** incl aperitief en hapje vooraf, afwas en eindschoonmaak. (exclusief consumpties).

De BBQ kookworkshop, bij mooi weer uiteraard in onze prachtige stadstuin, begint om 19.00 uur en eindigt om ca 22.30 uur.

Table d'hote

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

Het menu bestaat uit een amuse, een voor- en hoofdgerecht, 2 glazen wijn en koffie of thee. In het menu worden zowel gerechten van vis en/of vlees gebruikt.

Prijs € 37,50 p.p. incl aperitief, afwas en eindschoonmaak

De 'table d'hote', bij mooi weer uiteraard in onze prachtige stadstuin, begint om 19.00 uur en eindigt om ca 22.30 uur.

Doesburgse Hanzefeesten

Op 12 juni 2010 van 10.00 tot 16.00 uur vinden wederom de jaarlijkse Doesburgse Hanzefeesten plaats. Een cultuurhistorisch evenement in het centrum met een breed scala aan interactieve ambachten en activiteiten uit de Middeleeuwen.

In onze sfeervolle bovenzaal zal middeleeuws toneel te zien zijn en de 17-jarige zangeres/pianiste Irene Hoogveld zal in onze kamer-en suite optreden met werken van Chopin tot Mozart.

Binnen of buiten in onze prachtige stadstuin kunt u genieten van een oerhammetje met saus en stroop of van een speciale Hanzeburger met tomatensaus.

Doesburg Binnenste Buiten

Ook dit jaar zal er weer een Doesburg Binnenste Buiten zijn en wel op woensdag 14 tot en met vrijdag 16 juli van 09.00 tot 21.30 uur en op zaterdag 17 juli van 09.00 tot 17.00 uur.

De historische binnenstad van Doesburg is in deze dagen het decor van straattheater, bands en standhouders en trekt ieder jaar ca 125.000 bezoekers.

Gasthuis du Soleil is geopend deze dagen waar u oa in de stadstuin kunt genieten van een kop koffie of een goed glas wijn.

Voor ons pand zal een stand staan waarin wij producten uit onze kookwinkel aan de bezoekers zullen presenteren en hopelijk ook verkopen.

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 is inmiddels gestart op 19 april 2010 en de laatste avond is op maandag 14 juni.

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 (lieft 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 (lieft op 06-51091767) of mailen.