

Culinair Nieuws

- Kookworkshops januari tm maart 2010**
- Kookworkshop Alpe d'HuZes/KWF Fonds**
- Cursus 'Beter koken deel 1'**
- Partykoken/kookworkshops voor groepen**
- Kookclubs**
- Prive diners**

Kookworkshops januari tm maart 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.

19-01-2010: Asian Temptation

De vele enthousiaste reacties is voor ons reden om dit nieuwe thema als vast onderdeel in ons workshop-programma op te nemen. We koken deze avond een gecombineerd menu, met overheerlijke gerechten uit de Thaise-, Vietnamese-, Chinese- en Indonesische keuken. Maak nu kennis met de specifieke smaakkenmerken en de flitsende kookstijl uit deze landen. Het 4-gangenmenu bestaat uit zowel vlees als visgerechten.

02-02-2010: Viande Porcine - Livar

Deze nieuwe Masterclass-workshop 'Viande Porcine'-Livar behandelt het uitsnijden, benoemen en enkele bereidingen van het vlees van het oude Limburgs kloostervarken, het varkensvlees dat weer smaak heeft, mede omdat het vrij mag rondscharrelen rond abdij Lilbosch in Echt.

We tonen u de grote variëteit aan bestemmingen van de diverse vleesonderdelen en zullen gezamenlijk aan de slag gaan met de bereiding van overheerlijke Italiaanse venkelworstjes.

Aansluitend wordt er door de deelnemers met de zelfgemaakte verse worst en uitgesneden vleesdelen een voor- en hoofdgerecht bereid, waarna deze twee gangen gevolgd worden door een heerlijk nagerecht.

Ook tijdens het diner heeft u de gelegenheid om onze culinaire vakspecialist alles te vragen over 'Viande Porcine'.

18-02-2010: Viande Bovine - Limousin

De Masterclass 'Viande Bovine' behandelt het herkennen, uitsnijden, bereiden en vanzelfsprekend culinair genieten van het bijzondere Franse 'Limousin' rundvlees.

De workshop begint met een demonstratie waarin onze specialist u laat zien waar de biefstuk, rosbief, baklapjes, stoofvlees, poulet, tartaar, gehakt enz. vandaan komen en hoe het uitgesneden en verder bewerkt wordt tot eerste klas vleesproducten.

Met deze vleesproducten wordt daarna door de deelnemers een smakelijk voorgerecht en hoofdgerecht bereid en deze twee gangen zullen gevolgd worden door een heerlijk dessert.

Ook tijdens het diner heeft u de gelegenheid om onze culinaire vakspecialist alles te vragen over dit prachtige Franse Limousin rundvlees.

11-03-2010: "La douce France"

Een unieke kookworkshop waarin u kennis maakt met de karakteristieke Franse plattelandskeuken. Tijdens deze workshop gaan we 3 authentieke gerechten bereiden waarin ook aandacht en respect voor de natuur gemengd zit. De dagverse ingrediënten die we tijdens de workshop gebruiken zullen dan ook veel door de seizoenen bepaald worden. De liefde voor het Franse platteland zal daarom behalve in de receptuur, ook in de bereiding en zeker tijdens het eten terug te vinden zijn.

Kosten van alle bovenstaande kookworkshops € 57,50 exclusief consumpties.

Consumptie/wijnarrangement € 12,00.

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

Aanvang uiterlijk 18.30 uur - Einde 22.30 uur.

23-03-2010: Mediterrane appetizers en tapas

Een uiterst gevarieerde kookworkshop 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 tapashapjes worden gezamenlijk bereid en opgediend in buffetvorm op een feestelijk gedekte tafel. Kom helemaal in vakantiestemming met al deze heerlijkheden!

Kosten van deze workshop € 43,00 exclusief consumpties.

Consumptie/wijnarrangement € 12,00.

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'hôte 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.

Kookworkshop Alpe d'HuZes/KWF Fonds

Alpe d'HuZes is het wielerevenement waarbij deelnemers individueel of in teamverband [zes](#) keer op een dag de Alpe d'Huez beklimmen. Niet zomaar, maar om geld op te halen voor het Alpe d'HuZes/KWF Fonds.

Afgelopen jaren werd met dit geld het onderzoek- en revalidatieprogramma A-CaRe gestart met als doel: een beter en sneller herstel van kankerpatiënten. De stichting Alpe d'HuZes hanteert een strikt anti-strijkstokbeleid, alle giften gaan voor **100%** naar het onderzoeksfonds.

In 2009 was de opbrengst bijna 6 miljoen euro en de lat ligt voor 2010 op 10 miljoen!

Bij Michel Wouters van de Oudenweijer, de schoonzoon van Paul Welling, is in zijn jeugd leukemie geconstateerd en dat is zijn persoonlijke motivatie om aan het wielerevenement mee te doen. Zijn motto is: **het wordt tandenknarsen maar opgeven is geen optie!**

Om Michel en bovenal het fonds te steunen gaat het team van Gasthuis du Soleil op dinsdag 2 maart 2010 een tapas workshop organiseren waarvan de opbrengst geheel ten goede komt aan Alpe d'HuZes/KWF Fonds.

Voor of tijdens deze workshop zal Michel een lezing houden over zijn uitdaging en meer informatie over de actie vindt u op de site www.opgevenisgeenoptie.nl

Maximaal kunnen 30 personen deelnemen en de kosten zijn € 43,00 per persoon exclusief consumpties.

Meldt u zich snel aan en steun hiermee het KWF Fonds.

Cursus 'Beter koken deel 1'

Gasthuis du Soleil introduceert dit jaar de nieuwe cursus 'Beter koken deel 1'.

De cursus 'Beter koken deel 1' leert u op vijf opeenvolgende wekelijkse avonden voldoende technieken en variaties waarmee u thuis aan de slag kunt gaan om nog lekkerder en smaakvoller te kunnen koken. Elke les worden boeiende thema's 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**. De laatste les is een dubbele les met een door u zelf bereid 4-gangen diner.

1e les: Aardappelen, pasta, rijst (met ook basisregels voor menusamenstelling)

2e les: Groentes, salades, dressings & fruit (seizoenen, snijtechnieken, bereidingswijzen)

3e les: Vlees en vis, schaal- en schelpdieren (bakken, braden, grillen, sudderen, smoren)

4e les: Soepen, sauzen (bouillons, smaakmakers, fonds)

5e les: Desserts, & 4-gangen diner.

Data: Na aanmeldingen in overleg met de cursisten.

Tijd: Aanvang van de cursus 18.30 uur, eindtijd ca. 21.30 uur. Uitzondering laatste cursusavond eindtijd 22.30 uur.

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

In verband met het persoonlijke karakter van deze cursus kan deze cursus bezocht worden door maximaal 14 personen. **Wees er dus snel bij, want vol=vol.**

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.

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

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 gedineerd 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.