



## WORKSHOP TAPAS MAKEN

**Aantal: Vanaf 20 personen**

**Duur: Circa 2,5 uur**

Waan u in de Spaanse sferen en maak kennis met één van de gezelligste vormen van eten met bijvoorbeeld uw vrienden of collega's!



Bij aankomst krijgt u een welkomstdrankje aangeboden. Vervolgens wordt er uitgelegd welke gerechten gemaakt gaan worden en dan gaan de koksmutsen op.

De deelnemers worden in teams verdeeld die elk een gedeelte van de bereiding van de maaltijd op zich nemen.

Na het koken wordt er onder het genot van een wijntje gezellig samen gegeten. Het koken van de gerechten neemt ongeveer 1,5 uur in beslag, het samen eten ook.

— WORKSHOPS —



Afhankelijk van de kok kunt u een keuze maken uit de onderstaande tapas-workshops.

**Tapas hapjes (code 718-1)**

Warme en koude gerechtjes: o.a. geitenkaastaartjes, witlofschuitje, crabtortilla, pinchos met kip, gevulde champignon, gevulde courgetteschuitje en een meloengerechtje. Op aanvraag zijn vegetarische hapjes ook mogelijk. Inclusief alle materiaalkosten en een receptenboekje

**Tapas menu 1 (code 718-2)**

Idem als boven, maar dan uitgebreider met stokbrood en dergelijke. Inclusief alle materiaalkosten en een schort.

**Let op!** De inhoud van deze workshop kan bij grote groepen (50-100) iets afwijken. Houd u er bovendien rekening mee dat iedere docent zijn eigen 'kleur' geeft aan deze workshop.

**Locatie**

Deze workshop is mogelijk op iedere gewenste locatie. Voorwaarden zijn de aanwezigheid van een kookplaat, stroom en water. Daarnaast tafels om aan te werken.