

Zelf koken op sterren niveau?

Kookclinic

Kookclub, hobbykok, businessclub of teambuilding? Bent u een culinaire liefhebber, en wilt u met een gezelschap (max 12 pers) een kook workshop met lunch/diner onder leiding van de professionele keukenbrigade van De Swarte Ruijter, waar sterrenchef en SVH Meesterkok Erik de Mönnink de scepter zwaait, dit is nu mogelijk!

Deze kookclinics worden gehouden in de professionele keuken aan de Dorpsstraat 68 in Holten, gegeven door een professionele chef. Deze workshop is mogelijk op maandag, dinsdag, woensdag of zaterdag.

Tijden: Van 12.00 uur tot 16.00 uur,
Of van 18.00 uur tot 22.00 uur (m.u.v. de zaterdag)

Wat kunt u verwachten?

Wij bieden de volgende mogelijkheden:

Ontvangst met koffie of thee, gedurende de workshop mineraalwater. Bereiding en uitgebreide uitleg van een 2 gangen menu (lunch of diner) waarbij u zelf de gerechten bereid. Uiteraard gaat u aansluitend van deze gerechten genieten, exclusief overige dranken.

Prijs € 50,00 per persoon

Ontvangst met een welkomst aperitief. Bereiding en uitgebreide uitleg van een 3 gangen menu (lunch of diner) waarbij u zelf de gerechten bereid. Uiteraard gaat u aansluitend van deze gerechten genieten, 3 glazen bijpassende wijn of andere consumpties. Afsluiting met koffie/thee.

Prijs € 90,00 per persoon

Kookclinic at home

Bovenstaande clinics kunnen wij ook bij u thuis, in uw eigen keuken of bedrijfskeuken verzorgen, informeer vrijblijvend naar onze mogelijkheden en prijzen.

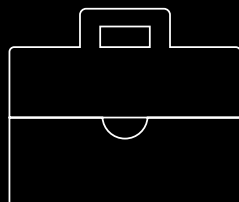
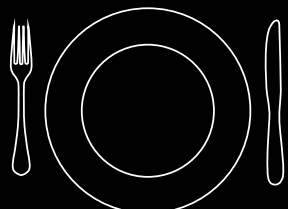
De Swarte Ruijter

Holterbergweg 7
7451 JL Holten

T 0548-596660
E info@swarteruijter.nl



Ontzorgd worden op sterren niveau?



Particulier

Wij bieden u een concept op hoog niveau, culinair en gastvrij, bedoeld om u te ontzorgen. Van huwelijksdiner tot baby shower, van jubileum tot verjaardagsfeest. Fijn en intiem op uw eigen locatie, geven wij u graag uw culinaire invulling. Wij onderscheiden ons door een culinaire beleving op sterren niveau, maar ook zeker door onze gedreven medewerkers en gastvrijheid.

Zakelijk

Wij bieden tevens een zakelijke catering invulling, hierbij kunt u denken aan bijv. bedrijfsjubilea, een product presentatie, een opening, of een mooie lunch of diner bij uw relatie ontvangsten. Dit allemaal op uw eigen locatie, dit noemen wij ontzorgen. Onze prioriteit ligt bij een hoogstaande en kwalitatieve culinaire invulling, waarbij wij deskundig en gastvrij werken.

Traiteur

Geen tijd om zelf uw lunch, diner of luxe bites te bereiden? In overleg kunnen wij ook uw hapjes op schaal, serveer klaar bezorgen. Ook een luxe lunch of diner buffet plaatsen wij graag, onze focus ligt op uw culinaire invulling, zodat uw focus bij uw gasten kan liggen.

Zowel particulier en zakelijk kunt u de gehele organisatie aan ons overlaten. Van een klein select gezelschap, tot een groot gasten aantal. Wij maken graag een afspraak met u om uw wensen, en de mogelijkheden te bespreken.

Neem contact met ons op en ervaar uw culinaire beleving:

T 0548-596660

E info@swarteruijter.nl

