

WAAR U OOK NAAR OP ZOEK BENT EEN VRIENDINNENDAG, ZUSSENDAG, VRIJGEZELLENFEEST, KINDERFEESTJE, TEAMUITJE OF EEN GEZELLIGE FAMILIEDAG DAN BENT U BIJ RESTAURANT 'T KRAAIENEST AAN HET JUISTE ADRES.

WIJ HEBBEN EEN AANTAL VAN DE MEEST GEVRAAGDE CULINAIRE WORKSHOPS DIE U BIJ ONS KUNT VOLGEN OP EEN RIJTJE GEZET.

INDIEN U EEN SPECIFIEKE WORKSHOP WILT VOLGEN, MAAR DEZE STAAT ER NIET BIJ NEEM DAN GERUST CONTACT MET ONS OP.

Workshop Tapas

Tapas is het Spaanse woord voor dakje/deksel. Lang geleden werd er op een glas een stukje brood, worst of vis gelegd om het glas af te dekken tegen insecten. Omdat er dan bij de drank iets werd gegeten waardoor de alcohol beter werd verwerkt door het lichaam.

Tapas zijn dus eigenlijk **kleine hapjes**.

Tijdens deze workshop gaat u o.a. de volgende gerechten maken:
jumbo scampi's, broodrolletjes, tortilla's, tapenade, banderilla's etc.

Na de workshop kunt u de gerechten onder het genot van een glaasje vrolijkheid gezellig met z'n allen in ons restaurant opeten of u kunt ze mee naar huis nemen.

De workshop kost € 43,00 p.p. (excl. drankjes), minimaal 6-8 personen en duurt 3 uur.



Workshop High-Tea

Het High-tea gebruik stamt uit Engeland waar een lady uit de laat 18^e eeuw een ander uitje voor haar vriendinnen wilde regelen. Een High-Tea bestaat uit verschillende soorten thee en zoete- en hartige gerechten zowel warm als koud.

Tijdens deze workshop gaat u o.a. de volgende gerechten maken:
kleine voorgerechtes, sandwiches, hartige hapjes, scones en brownies.

Na de workshop kunt u de gerechten onder het genot van een glaasje sherry, sangria of iets anders gezellig met z'n allen in ons restaurant opeten.

De workshop kost € 38,50 p.p. (incl. diverse soorten thee, excl. andere drankjes), minimaal 6-8 personen en duurt 3 uur.



Workshop Desserts

Wat is er lekkerder om na een heerlijk diner een nog lekkerder dessert te eten.

Tijdens deze workshop leert u de fijne kneepjes van het vak **DESSERT** maken.

Wat gaat u zoal maken, heerlijke bavarois, lekkere taart en heerlijk garnituur om een dessert mooi te maken. Dit gebeurt allemaal onder deskundige begeleiding.



De workshop kost € 34,50 p.p. (excl. drankjes), minimaal 6-8 personen en duurt 2½ uur.

Het is natuurlijk zonde om die lekkere desserts zomaar in een doosje mee naar huis te nemen, daarom kunt u na de workshop ook nog genieten van een heerlijke vis- of vleeshoofdgerecht, waarna u daarna uw eigengemaakte desserts op kunt eten.

U betaald dan voor de workshop incl. hoofdgerecht € 45,00 p.p. (excl. drankjes)



Workshop Oosterschelde Kreeft

Deze specifieke workshop leent zich uitstekend voor mensen die van water, oesters, mosselen, kreeft, champagne etc. houden. Laat u een hele dag culinair verwennen en geniet van wat deze dag zoal brengt.

Meer informatie over deze workshop kunt u vinden op een aparte link op onze website.

Workshop Seizoensmenu

Tijdens deze workshop wordt er alleen met seizoensproducten gewerkt, bv mosselen, oesters, diverse vis of diverse soorten vlees. U gaat in kleine groepjes een 3 gangen menu bereiden. Indien alles klaar is dan gaat u gezamenlijk aan tafel om uw zelf bereidde menu gezellig in ons restaurant op te eten. De workshop is dus echt gebaseerd op de seizoenen van het jaar en de daarbij behorende producten.

De workshop kost € 43,95 p.p. (excl. drankjes), minimaal 6-8 personen en duurt 3 uur.



Workshop Macarons

Macarons is de lekkernij uit Noord-Frankrijk. Macarons zijn kleine, luchtige ronde koekjes gemaakt van amandel, suiker en eiwitten. Tijdens de workshop leer je de fijne kneepjes van het maken van deze lekkernij.

De workshop kost € 34,50 p.p. (excl. drankjes), minimaal 6-8 personen en duurt 2 uur.

