



OPDRACHTBEVESTIGING PARTY KOKEN bij KOOKPODIUM in BEEK

Bedrijf:	
Contactpersoon:	
Factuuradres:	
Postcode/ Woonplaats:	
Telefoon bedrijf en GSM:	
E-mailadres:	
GEGEVENS EVENEMENT	
Datum evenement:	
Type gelegenheid:	
Optie:	Tot en met
Aantal personen: personen
	Graag 7 werkdagen van tevoren het juiste aantal personen doorgeven, anders gaan we uit van personen.
Aankomst:	17.00 uur (indien anders, in overleg)
Menukeuze:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 3 gangen € 64,95 <input type="radio"/> 4 gangen € 69,95 <input type="radio"/> 5 gangen € 74,95 <p>Keuze voorgerecht:</p> <p>Keuze tussengerecht:</p> <p>Keuze hoofdgerecht vlees:</p> <p>Keuze hoofdgerecht vis:</p> <p>Keuze dessert:</p>
Overige mogelijkheden	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Keukenschort met logo € 24,95 per persoon <input type="radio"/> Huur keukenschort Kookpodium € 2,50 per persoon <input type="radio"/> Kir Royal € 5,00 per persoon <input type="radio"/> Huiscocktail € 6,00 per persoon <input type="radio"/> Hapjes bij binnenkomst € 4,50 per persoon <input type="radio"/> Wijnpakket vanaf € 15,00 (in overleg) <input type="radio"/> Themapakket vanaf € 10,00 (in overleg)
Kookschool Kookpodium: Heleen Lucassen Handtekening:	Bedrijfsnaam: T.a.v. Handtekening:
Beek, graag datum invullen	
Annulering: Bij inschrijving verplicht je te tot betaling. Indien je 14 dagen van tevoren toch moet annuleren, brengt Kookpodium geen kosten in rekening. Tot 7 dagen voor aanvang van de cursus betaal je 50% van het verschuldigde bedrag en korter dan 7 dagen 100%.	
Gelieve deze opdracht bevestiging in te vullen, te ondertekenen en terug te sturen per mail, fax of post. Kookpodium Brugstraat 5, 6191 KC Beek, T/F 046-4361815, M 06-51305947 info@kookpodium.nl	

Menu suggesties voor Party Koken bij Kookpodium

Je kunt uiteraard ook een keuze maken uit de workshops die wij aanbieden. Of eigen suggesties en wensen doorgeven voor het menu.

3 gangen € 64,95 | 4 gangen € 69,95 | 5 gangen € 74,95

Prijzen zijn inclusief keukenbegeleiding, ingrediënten, Hollandse dranken, onze huiswijnen, koffie en thee.

Voor- of tussengerechten

- Huisgemaakte tortellini gevuld met gevogelte, een mascarpone truffelsaus met julienne van wortel en courgette
- Zachte gegaarde soep van botersla met krokant gebakken kabeljauw en gekonfijte sjalotjes
- Taartje van knapperige groenten ingepakt in Parmaham op een bedje van kruiden salade met huisgemaakte lauwwarme dressing met passievruchten siroop
- Zalmtartaar van verse en gerookte zalm op een Romeinse salade met een overheerlijke huisgemaakte 'dressing'
- Huisgemaakte pastakussentjes gevuld met rivierkreeftjes en scampi's met steranijsaus
- Een rilette van appel, pijnboompitjes, spekjes, aardappel met oesterzwammen en een sausje van bospaddenstoelen
- Risotto met verse bospaddenstoelen

Hoofdgerechten Vis (bij 5-gangen menu vis als 3de gerecht)

- Gevulde tongrolletjes op Italiaanse wijze met gemarineerde gegrilde groenten (staat niet op de website)
- Krokant gebakken zeebaars op een bedje van truffelaardappel, gebakken komkommer en kersentomaatjes
- Vis van de dag op Mediterrane wijze

Hoofdgerechten Vlees (bij 5-gangen menu vlees als 4de gerecht)

- Involtini (gevulde kalfsrolletjes op Italiaanse wijze) met Roseval aardappeltjes en groente
- Zacht gegaarde kalfsentrecote met mosterdsaus of café de Paris saus (staat op de site) en groente
- Saltimbocca à la Romana (kalfsvlees gevuld met parmaham met saliejus) Roseval knoflook-rozemarijn aardappeltjes en Italiaanse groente
- Diamanthaas (zeer mals rundvlees) met hazelnoot, sinaasappel, groene groente en een Mediterrane saus

Desserts

- Mascarpone taartje met amarena kersen
- Gebakken Valdieu kaasje met gekarameliseerde appeltjes
- Een fris limoentaartje met een saus van kiwi
- Het lekkerste chocoladedessert met fruit en klets kopjes met sesamzaad
- Crème brûlée en een sinaasappel compote
- Tarte tatin met huisgemaakt karamelijs