



<b>OPDRACHTBEVESTIGING PARTY KOKEN KOOKPODIUM BEEK</b>	
Bedrijf	
Contactpersoon	
Straat of Postbus/factuur adres	
Postcode / woonplaats	
Telefoon	
E-mail	
<b>GEGEVENS PARTIJ</b>	
Datum partij	
Optie	<b>Tot en met</b>
Aantal personen	.....personen Ik verneem graag 7 werkdagen van te voren het juiste aantal personen, thans ga ik uit van ..... personen
Aankomst	17.00 uur (indien anders, in overleg)
Menukeuze	3 gangen € 74.95 <input type="checkbox"/> 4 gangen € 79.95 <input type="checkbox"/> Keuze voor- of tussengerecht:.....  Keuze tussen gerecht .....  Keuze hoofdgerecht:.....  Keuze dessert:.....
Overige mogelijkheden	0 korr royal - € 7.50 0 huiscocktail - €7.50 0 hapjes bij binnenkomst - € 7.50 0 passende dinerwijnen - op aanvraag 0 wijnpakket - vanaf € 19.95 0 themapakket - vanaf € 19.95
KOOKSCHOOL het Kookpodium Heleen Lucassen	Bedrijfsnaam: T.a.v. Handtekening
Plaats en datum	
<b>Annulering</b> <b>Bij inschrijving verplicht u zich tot betaling. Indien u 14 dagen van te voren toch moet annuleren, brengt Kookpodium geen kosten in rekening. Tot 7 dagen voor aanvang van de cursus betaalt u 50% van het verschuldigde bedrag en korter dan 7 dagen 100%.</b>	

Gelieve deze opdracht bevestiging in te vullen en te ondertekenen en ons te retourneren per fax of post. Kookschool Kookpodium Brugstraat 5 , 6191 KC BEEK

### Menu suggesties voor Party Koken bij Kookpodium

3 gangen € 74.95

4 gangen € 79.95

### Voor/tussengerechten

#### Voor- of tussen gerechten SEP

- Huisgemaakte tortellini gevuld met gevogelte met een mascarpone truffelsaus op julienne van wortel en courgette
- Beeftea met Jagermeister
- Taartje van knapperige groenten ingepakt in Parmaham op een bedje van kruiden salade met huisgemaakte lauwwarme dressing met passievruchten siroop
- Zalmartaar van verse en gerookte zalm op een Romeinse salade met een overheerlijke huisgemaakte 'dressing'
- Huisgemaakte pastakussentjes gevuld met rivierkreeftjes en scampi's met een steranijsaus
- Risotto met verse bospaddenstoelen

#### Hoofdgerechten Vis SEP

- 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 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 SEP

- Mascarpone taartje met amarena kersen
- 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 karamelis

- Huisgemaakte tortellini gevuld met gevogelte met een mascarpone truffelsaus op