

## Kookclub Culinaire Centrum Aarle-Rixtel.

Culinaire Centrum Aarle-Rixtel is een kookstudio die staat voor culinair koken. Wij bieden hobbykoks de mogelijkheid om zich aan te sluiten bij een kookclub. Uitgangspunt van deze kookclub is het geven van “kookles” en het begeleiden bij het maken van culinaire niet alledaagse gerechten, die wel zelf thuis klaar te maken zijn. De leden koken zelf het menu en leren dus door doen. De kookclub is toegankelijk voor iedere niveau.

- Een kookclub bestaat uit ongeveer 14 leden per avond. Een lidmaatschap geldt voor een seizoen.
- Als een lid een keer niet kan, zorgt het lid (of de kookclub) zelf voor vervanging.
- Heb je geen vervanging dan kun je kosteloos tot 5 dagen vooraf afmelden.
- Bij afmelding binnen 5 dagen zonder vervangen vindt geen restitutie plaats.
- Betaling per bank 5 dagen vooraf.
- De aanvang van een avond is 18.00 uur en eindigt tussen 22.30 en 23.00 uur. Inloop vanaf 17.30 uur.
- Een seizoen bestaat uit minimaal 4 avonden verspreid over de maanden september-juni. Meer avonden per seizoen is mogelijk afhankelijk van de wensen van de leden.
- De data worden voor een heel seizoen vastgelegd. De kookclub stelt zelf een aantal data voor.
- Voor de start van het nieuwe seizoen worden de thema's en wensen van de groep besproken. Hier wordt zoveel mogelijk rekening mee gehouden. Het menu wordt daarna samengesteld door Culinaire Centrum.
- Een menu bestaat uit 5 gangen amuse, voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert. Bij minder dan 13 gasten vervalt het tussengerecht.
- Het Culinaire Centrum draagt zorg voor de receptuur op basis van 18 personen.
- De recepten worden een aantal dagen vooraf aan alle leden van de kookclub gemaild.
- Er wordt gekookt met verse, pure ingrediënten passend bij het seizoen.
- Bij aanvang van de avond wordt gestart met een stukje theorie over de gerechten (ingrediëntenkennis en bekijken waar mogelijk problemen kunnen ontstaan bij de bereiding). Daarna wordt er minimaal 1 ½ uur gekookt. Iedere keer worden bepaalde technieken behandeld. De groep wordt verdeeld in kleine groepjes die ieder een gerecht maken. Als deelnemer rouleer je bij het bereiden van gangen.
- Onze kok begeleidt de avond en geeft advies en instructies.
- We starten met een drankje. Tijdens het koken is het mogelijk ook een drankje te nuttigen in de keuken.
- Na het koken wordt het eten gezamenlijk genuttigd in de vorm van een diner.
- Na of tijdens het eten worden de gerechten en bereidingswijze geëvalueerd.
- De prijzen zijn inclusief verse ingrediënten, mise-en-place, receptuur, goed opgeleide kok die 5 uur begeleiding geeft per avond, mooi gedekte tafel, afwas, schoonmaak keuken, inclusief consumpties, eventueel koffie na.

- Likeuren, whisky en cognac zitten niet in de all-in prijs. Wel verkrijgbaar en contant af te rekenen.
- De prijs bedraagt per avond bij 8-14 personen : € 65,00 p.p vanaf 15 personen € 60,00
- Een borrelgarnituur (kaasplank) bij aanvang in de keuken is mogelijk : € 1,00 p.p extra
- Wij beschikken over twee keukens. De te gebruiken keuken wordt bepaald door Culinair Centrum. Het is mogelijk een voorkeur aan te geven.