

Schrijf u nu in voor onze culinaire workshops!

Kerstbonbons

Leer hoe u zelf de overheerlijkste bonbons kunt maken. Uiteraard mag u uw bonbons mee naar huis nemen. Deze bonbonworkshop staat in het teken van de kerst.

De cursus wordt in één avond gegeven in de keuken in de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Datum; donderdag 1 december 2011. € 42,50 p.p.

Champagne proeverij

Proef het verschil tussen een cava, prosecco, spumante en champagne. Wat is het verschil? Een heerlijke proeverij! De cursus wordt in één avond gegeven in het wijnproeflokaal aan de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Datum; donderdag 8 december 2011. € 42,50 p.p.

Taarten

Een taartenworkshop dat is pas lekker! Maak een prachtige taart van biscuitbeslag gedecoreerd met marsepein of icing. Ook gaat u naar huis met een overheerlijke Sachertorte. De cursus wordt in twee avonden gegeven in de keuken aan de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Data; donderdag 19 en 26 april 2012. € 85,00 p.p.

Chocolade Paasstuk

Maak in twee avonden een mooi opgemaakt chocolade ei gevuld met overheerlijke zelfgemaakte bonbons! Een pronkstuk voor de Paasdagen. De cursus wordt in twee avonden gegeven in de keuken aan de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Data: donderdag 29 en 30 maart 2012. € 85,00 p.p.

Snijtechnieken

Leer de juiste snijtechnieken zodat u als een echte professional in uw eigen keuken aan de slag kunt. Deze cursus wordt in één avond gegeven in de keuken aan de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Datum; donderdag 15 maart 2012. € 42,50 p.p.

Patisserie

U maakt kennis met verschillende kook- en bereidingstechnieken op het gebied van patisserie. Chocolade, desserts en taarten zijn enkele onderwerpen die gedurende de cursus behandeld worden. Deze cursus wordt in 6 avonden gegeven in de keuken in de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Data; donderdag 19 en 26 januari, 2, 9, 16 en 23 februari 2012 € 425,00 p.p.

Bel voor een inschrijfformulier met Bedrijfs en Particuliere Opleidingen: 088-6661098.