Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: zaterdag 2 november 2013 16:44
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - aanbieding voor de cursus Snij- en Basistechnieken Koken - De Kerstmenu's beginnen vanaf volgende week

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Aanstaande woensdag start voor de laatste keer dit jaar de maandcursus: Snij- en Basistechnieken Koken. Er zijn nog een aantal plaatsten vrij, dus grijp nog dit jaar de kans aan om je 'kookleven' voor het volgende jaar te vergemakkelijken want de eerstvolgende keer dat deze opnieuw gegeven zal worden zal niet eerder dan februari 2014 zijn.

Na deze cursus ben je in staat om net zo vlot te kunnen snijden als een kok en daarom heb je voortaan het eten snel op tafel. Maar ook leer je om met weinig inspanning en binnen mum van tijd voor meerdere dagen tegelijk te koken (en dat alles kersvers) én leer je een aantal vleesbereidingstechnieken die de smaak zeer ten goede komen, ontdek je om groente vol smaak en vitaminen te behouden en je leert veel over vis. Bovenal is het ook nog eens een heel gezellige cursus die gegeven wordt op een ontspannen manier en in een moderne keuken. Je bent er (4 x) echt even tussen uit!

Deze cursus is voor iedereen geschikt. Ook al kook je bij wijze van spreken al 30 jaar naar genoegen, er zal toch een nieuwe wereld voor je open gaan. Want laten we eerlijk zijn…de meeste mensen hebben leren koken van generatie op generatie. Maar leer het nu ook eens het moderne/gezonde koken van een chef-kok. Dat is toch andere koek?

Het programma (op de woensdagavonden van 19.00-22.00 uur) is:
6 november: snijtechnieken en groenten.
13 november: aardappelproducten en ovenschotels.
20 november: vele vleestechnieken en herhaling snijtechnieken.
27 november: vis fileren en visbereidingen.

AANBIEDING SNIJ- EN BASISTECHNIEKEN KOKEN

De kosten voor deze cursus zijn – inclusief koffie, thee, frisdrank - eenmalig e. 155,- (*)
Maar omdat het de laatste keer van dit jaar is ontvangen alle deelnemers na afloop van de cursus naar keuze een kartelsnijder, een groenteslijper, een paletmes of een garneerpincet van het topmerk GIESSER cadeau, zodat je voortaan de gerechten ook heel mooi kan presenteren. Inschrijven kan tot/met 5 november as.

Inschrijven? Klik dan **<<<HIER>>>**
Meer informatie? Klik dan **<<<HIER>>>**

(*) Dat verdien je al weer snel terug door een flink aantal besparingen die je leert, maar ook omdat je voortaan niet zo snel meer 'fast food' zal halen).

KERST-MENU'S VOLGENDE WEEK VAN START

Onze vorige nieuwsbrief stond geheel in het teken van de komende feestdagen en zijn er al heel wat inschrijvingen binnengekomen. Dank daarvoor! Maar we kunnen nog meer mensen bedienen en volgende week gaan we al van

start. Dus wil je ook meedoen? Klik dan **<<<HIER>>>** om ons smakelijk kook-feestprogramma in te zien. *(noot: Kerst-Menu 2 is reeds volgeboekt. Kerst-Amuses nog maar 2 plekken vrij).*

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder
Kookschool Castricum

www.kookschoolcastricum.nl
www.facebook.com/KookschoolCastricum
info@kookschoolcastricum.nl

Schrijf je in op onze website voor een KookShop, KookCursus of KookDemo. Gezellig & Leerzaam!

De Loet 90 1902BL CASTRICUM 06-215 65 235

DISCLAIMER: Deze e-mail is uitsluitend bestemd voor de geadresseerde(n). De geadresseerde(n) c.q. ontvanger(s) kunt/kunnen aan dit bericht geen rechten ontlenen. Mocht dit bericht niet voor u bestemd zijn, dan vragen wij u vriendelijk om ons hiervan in kennis te stellen en vervolgens het bericht te verwijderen.In geval van vertrouwelijke en/of persoonlijke informatie is openbaarmaking, verveelvoudiging, verspreiding dan wel gebruikmaking van het bericht niet toegestaan. Kookschool Castricum sluit iedere aansprakelijkheid uit die voortvloeit uit elektronische verzending.

Indien je de ontvangsst van onze nieuwsbrief niet op prijs stelt wil je dan zo vriendelijke zijn om deze te replayen onder vermelding van ‘AFMELDEN”? Dank je wel.