

Brochure kookworkshops

Keuzemenu

ALL-IN KOOKWORKSHOPS	TIJDSDUUR	PRIJS	PAGINA
4-gangen menu	4 uur	€ 99,00 p.p.	6
Shared dining	3,5 uur	€ 95,00 p.p.	7
Farmer's box	3,5 uur	€ 89,50 p.p.	8
3-gangen menu	3 uur	€ 89,50 p.p.	9

TEAMBUILDING	TIJDSDUUR	PRIJS	PAGINA
Teambuilding Element			11
Teambuilding Kookcompetitie	4,5 uur	+ € 10,50 p.p.	12
Koken met impact	4,5 uur	+ € 29,50 p.p.	13

OVERIGE MOGELIJKHEDEN	TIJDSDUUR	PRIJS	PAGINA
Vergaderen of presenteren		v.a. € 17,50 p.p.	14
Beurslocatie of productpresentatie			15

Alle bovenstaande prijzen zijn exclusief btw

Over The Farm Kitchen's Kookfabriek

Bij De Kookfabriek creëren we onvergetelijke culinaire ervaringen voor bedrijven, teams en groepen. Vanuit meerdere locaties organiseren we workshops, bedrijfsuitjes en evenementen waarbij gastvrijheid, kwaliteit en beleving centraal staan.

The Farm Kitchen's Kookfabriek is opgericht door twee ondernemers die verbonden zijn door een missie om de aarde te liefhebben: regeneratieve landbouw promoten, koken met lokale ingrediënten en samenkomen rond lekker eten.

Meer over ons op bladzijde 17

Hoe verloopt een workshop?

Na ontvangst met een drankje krijgen jullie uitleg over het menu dat je gaat bereiden. Vervolgens gaan jullie aan de slag in teams van circa 10 personen. Tijdens het koken is er voldoende tijd om bij te kletsen, een wijntje te drinken en bij elkaar in de pannen te kijken. Na circa 1 tot 1,5 uur gaan jullie aan tafel om te genieten van jullie eigen gerechten. Tussendoor gaan jullie nog kort de keuken in voor de laatste handelingen aan de volgende gang. Het programma wordt afgesloten met koffie en thee.

Earth's Own Cuisine



1. Heerlijk en kleurrijk

Groenten zijn allesbehalve saai! Alles wat wij op tafel zetten is prachtig van kleur en heerlijk van smaak. Proef en geniet van alles wat de natuur te bieden heeft!

2. Lekker lokaal

Al onze producten zijn afkomstig van lokale boeren. Nederland heeft een grote variëteit aan streekproducten! Onze gerechten zijn dus elke keer anders, omdat wij altijd werken met wat het seizoen ons te bieden heeft.

3. Fris en vers

Alle groenten en fruit waar wij mee koken komen rechtstreeks van het land. Knapperige kroppen sla, stevige appels en prachtig rode radijsjes; alles is zo vers als maar kan!

4. Zo min mogelijk afval

Van deze lekkere oogst gooien wij uiteraard zo min mogelijk weg. Praktisch alles wat in eerste instantie niet gebruikt wordt, wordt bijvoorbeeld gefermenteerd of verwerkt in een hartverwarmende soep.

5. Alles voor Moeder Aarde

Naast dat wij zo min mogelijk verspillen, werken wij alleen samen met regeneratieve boeren die ons helpen met het herstellen van de bodem. Ons bedrijf is dus CO2 neutraal. Ook kopen we zoveel mogelijk biologisch en lokaal in. Zo kunnen wij van Moeder Aarde blijven genieten!

Bij The Farm Kitchen's Kookfabriek wordt er gekookt met de verse oogst van lokale regeneratieve boeren. "Moeder Aarde is onze Executive Chef en Earth's Own Cuisine is wat wij serveren." Zo legt Chef Jonathan uit.

Wij werken volgens 5 waarden die voor ons van uiterst belang zijn. Grow, eat, love, repeat!

4

Vier gangen seizoensmenu

Een volledig verzorgde workshop met groenten van Nederlandse bodem

In dit 4 uur durende programma gaat u aan de slag met een 4-gangen seizoensmenu, hierbij staat het gebruik van groenten van een lokale boer centraal. Ieder half jaar gaat u met een nieuw en verrassend menu aan de slag. Een onbeperkt drankenarrangement is inbegrepen, zo beleeft u een onbezorgde avond uit.

€ **99,00 p.p.** incl. dranken | 4 uur | min. 8 personen

Voorbeeldmenu

Amuse
Moestuintje met hummus, olijvenkruim en crudité's
Voorgerecht
In zoutkorst geroosterde biet met appeldressing, appeltjes en Hollandse mozzarella
Hoofdgerecht
Bloemkoolsteak met hazelnoot, prakaardappel en Hollandaise
Nagerecht
Hangop met gemarineerd rood seizoensfruit en madeleines

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.





Shared dining

Ga aan de slag met een tafel vol seizoensgerechten

Onze shared dining workshop is een gezellige manier om met elkaar keuken en tafel te delen. U bereidt gezamenlijk een aantal heerlijke gerechten die tegelijkertijd als sharing dinner worden gepresenteerd. Aansluitend wordt uw eigengemaakte dessert geserveerd, uiteraard vormen de gerechten samen een complete maaltijd.

€ **95,00 p.p**. incl. dranken | 3,5 uur | min. 8 personen

Voorbeeldmenu

Shared dining gerechten

- Moestuintje met hummus, olijvenkruim en crudité
- Geroosterde gekleurde wortels met rozendressing, feta en krokante kikkererwten
- Tarte tatin van uien met oude kaas en waterkers
- Bloemkoolsteak met prakaardappel, hazelnoten en Hollandaise

Dessert

Bread & butter met sinaasappel en Griekse yoghurt

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Kook uit een krat verse groenten van een lokale boer

Bij onze Farmer's Box workshop kunt u uw creativiteit op de vrije loop laten! Ieder team krijgt een krat met verse seizoensgroenten van een lokale boer en bedenkt hiermee zelf een smaakvol 3-gangen menu. Voor aanvang van het koken krijgen de deelnemers tijd om te brainstormen en te bedenken welke gerechten zij met de beschikbare ingrediënten gaan koken. Uiteraard zijn onze culinair coaches aanwezig om tips te geven en te helpen waar nodig.

€ **89,50 p.p**. incl. dranken | 3,5 uur | min. 8 personen

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

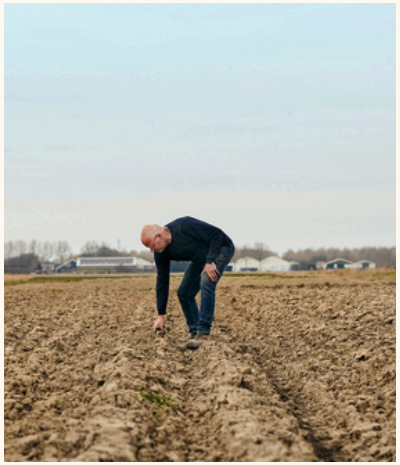
Ontmoet onze boeren



Franke
Voedseltuin 2020



Frank
De Landouw



Jan
Elisabeth Hoeve





Drie gangen seizoensmenu

Een korte, maar volledige workshop inclusief onbeperkt drankenarrangement

In ons kortste arrangement gaat u aan de slag met een heerlijk en duurzaam 3-gangen menu, natuurlijk is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen en kookt u met seizoensproducten.

€ **89,50 p.p.** incl. dranken | 3,5 uur | min. 8 personen

Voorbeeldmenu

Voorgerecht
Tartaar van gerookte biet met mierikswortel en vinaigrette
Hoofdgerecht
Geroosterde kool met krokante aardappel en miso jus
Nagerecht
Panna cotta met vruchtencoulis en amandel crumble

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Kies voor een aanvulling op onze arrangementen voor nog meer eatertainment en kookvaardigheden!

Programma verlengende aanvullingen

Wedstrijdelement: Maak van uw programma een spannende kookwedstrijd! Creativiteit, samenwerking en smaak staan hierbij centraal.	+ 30 min - € 12,50 p.p.
Koken met impact: Leer een snijtechniek en het inmaken van groenten. Iedereen neemt zijn eigen gevulde weckpot mee naar huis.	+ 30 min - € 29,50 p.p.
Vergadering/presentatie vooraf: Mogelijk tot 17:00 uur. Inclusief audiovisuele materialen.	v.a. € 23,50 p.p.
Naborrel: Blijf na de workshop nog even gezellig met elkaar borrelen. Inclusief een onbeperkt drankenarrangement.	+ 30 min - € 10,50 p.p.

Andere aanvullingen

Engelstalige begeleiding	gratis
Wijnproeftafel onder leiding van vinoloog	v.a. €25,00 p.p.
Begeleiding van een celebrity chef	Prijs op aanvraag

Give away

Kookschort met eigen opdruk"	€ 27,50 p.s.
Kookboek: Earth's Own Cuisine *Ons eigen kookboek, gevuld met 76 verrassende groentegerechten*	€ 25,00 p.s.

Alle bovenstaande prijzen zijn exclusief btw

Aanvullingen



Teambuildingsarrangementen



Hoe verloopt een teambuildingssessie?

Wij serveren de deelnemers bij binnenkomst een kop koffie of thee met zoetigheden. Vervolgens geeft de culinair coach uitleg over het programma en de gerechten die worden gekookt. De deelnemers krijgen eerst tijd om samen te komen tot een plan van aanpak. Aan de hand van de opdracht bereiden de gasten een 4-gangen menu. De culinair coach(es) zijn aanwezig om de deelnemers te begeleiden en te helpen waar nodig. Na het diner volgt een eindevaluatie waar onder begeleiding van de culinair coach(es) wordt gekeken wie er goed hebben gepresteerd en wat er beter kon. De sessie wordt afgesloten met koffie en thee met huisgemaakte friandises. Alle deelnemers krijgen na afloop een culinair aandenken mee naar huis.

Een teambuildingssessie is te boeken vanaf 8 personen en iedere gewenste starttijd is mogelijk. De sessie duurt 4,5 uur.

Bij alle vestigingen is het mogelijk om in een creatieve ambiance met een team van collega's te gaan koken. Het samen werken aan smakelijke gerechten bevorderd het teamgevoel en zorgt voor een betere samenwerking tussen de collega's. Onze teambuild-arrangementen worden gegeven onder begeleiding van onze culinair coaches. Zij hebben een passie voor koken en zorgen dat het eindresultaat een zo hoog mogelijke kwaliteit heeft. De teambuilding wordt afgesloten met een evaluatie, waarin we kijken welk team er het beste heeft gepresteerd en wat de hoogtepunten van de workshop zijn geweest.



Teambuilding Kookcompetitie

Stimuleer de prestatiedrang van uw collega's, ga altijd voor het maximaal haalbare!

Na de formulering van de opdracht en uitleg van de beoordelingscriteria gaat men in groepjes van 10 tot 12 deelnemers, onder begeleiding van culinair coaches aan de slag. De deelnemers bereiden samen een 4-gangen menu. In elk team wordt een chef-kok aangewezen, die verantwoordelijk is voor het behalen van een optimaal resultaat in zijn/haar team. Gedurende het programma zijn er culinair coaches aanwezig om te observeren en advies te geven. Tijdens het diner vindt er een quiz plaats, waarbij de culinaire kennis van de deelnemers wordt getest. De twee teams die overall het beste hebben gepresteerd nemen het aan het einde van de teambuilding tegen elkaar op in een zogenaamde cook-off.

Alle deelnemers krijgen na afloop een culinair aandenken mee naar huis.

De teambuildingsarrangementen hebben een overwegend zakelijk karakter en vallen daarom buiten de vrije ruimte van de werkkostenregeling (WKR).

€ **+ € 12,50 p.p.** + 30 min min. 8 personen

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Koken met impact



Kom meer te weten over de positieve impact die eten kan hebben op de natuur

Onze impact workshop combineert een gezellige kookworkshop met een interactief, leerzaam en duurzaam programma. Tijdens deze workshop delen wij onze kennis op het gebied van CO2, regeneratieve landbouw en vitaliteit. Uw gasten gaan naar huis met een positieve ervaring, kennis over de impact die voedsel kan hebben en een dosis inspiratie om thuis de keuken in te gaan.

€ **+29,50 p.p.** incl. dranken +30 min min. 8 personen

Tijdens dit programma verzorgen wij een proeverij van het land, aansluitend gaat u aan de slag met de eerste kooktechniek en wordt er door alle deelnemers een weckpot gevuld die aan het eind van het programma mee naar huis kan worden genomen. Ten slotte gaat u aan de slag met ons 3-gangen seizoensmenu.

Voorbeeldmenu

Voorgerecht
In zoutkorst geroosterde biet met appeldressing, appeltjes en Hollandse mozzarella
Hoofdgerecht
Bloemkoolsteak met hazelnoot, prakaardappel en Hollandaise
Nagerecht
Hangop met gemarineerd rood seizoensfruit en madeleines

Drankenarrangement

Tijdens het programma is er een onbeperkt drankenarrangement inbegrepen. Hieronder vallen; ontvangst met een feestelijk glas mousserende wijn, witte en rode huiswijn, bier, de meest voorkomende frisdranken en vruchtensappen, plat en bruisend mineraalwater en koffie en thee.

Vergaderen of presenteren

Wij denken graag met u mee om uw evenement tot een succes te maken!.

Tarieven

Kort programma (1,5 uur)	€ 23,50 p.p.
Dagdeel (4 uur)	€ 30,00 p.p.
Hele dag (8 uur)	€ 55,00 p.p.

Vergaderingen zijn mogelijk vanaf minimaal 8 personen en kunnen plaatsvinden tussen 08:30 - 17:00 uur.
Prijzen zijn inclusief zaalhuur, audiovisuele apparatuur, koffie, thee en tafelwater.

Lunchbuffet

Lunchbuffet basic € 17,50 p.p.
Ovenverse vegetarische belegde boterhammen

Lunchbuffet Farm Kitchen € 25,00 p.p.
Luxe ovenverse vegetarische belegde boterhammen, huisgemaakte soep van het seizoen

Lunch is inclusief koffie, thee, tafelwaters en vers sap.,

Beurzen of productpresentaties

Uw evenement op een unieke locatie!



The Farm Kitchen's Kookfabriek is ook een zeer geschikte locatie voor beurzen en kleine congressen. De ruim opgezette kookstudio kan naar wens worden ingericht. Daarnaast kan The Farm Kitchen's Kookfabriek de volledige F&B verzorgen en de inhuur van materialen/meubilair voor u uit handen nemen. Spreekinstallatie en televisiescherm zijn eveneens aanwezig ter ondersteuning van uw programma.

SPECIFICATIES
The Farm Kitchen's Kookfabriek Den Haag heeft een totale vloeroppervlakte van 570m2 en is circa 6 meter hoog. Hierdoor ervaren uw gasten een prettig ruimtegevoel. De mooie lichte ruimte heeft een capaciteit tot 250 personen. Zeker het presenteren van culinaire producten komt goed tot zijn recht bij The Farm Kitchen's Kookfabriek.

Prijzen en meer informatie op aanvraag.



Locaties

Met zeven locaties verspreid door Nederland is er altijd een De Kookfabriek in de buurt voor een smakelijk teamuitje, bedrijfsfeest of kookworkshop. Al onze vestigingen beschikken over een volledig uitgeruste kookstudio en bieden dezelfde gastvrije sfeer en culinaire beleving. Kies de locatie die het beste bij jouw gezelschap past en wij zorgen voor een onvergetelijke ervaring.

Amsterdam
De Flinesstraat 4
1114 AL Duivendrecht
T +31 20 4635635

Eindhoven
Ketelhuisplein 10
5617 AE Eindhoven
T +31 40 2319037

Utrecht
2e Daalsedijk 4A
3551 EJ Utrecht
T +31 30 7600042

Hoofddorp
Mercuriusplein 1
2132 HA Hoofddorp
T +31 20 46 35 635

Rotterdam
Lloydstraat 24
3024 EA Rotterdam
T +31 10 2680063

Amersfoort
Nijverheidsweg Noord 55A
3812 PK Amersfoort
T +31 85 7441007

Den Haag
Televisiestraat 4
2525 KD Den Haag
T +31 70 3888546

Over ons

Wij geloven in een wereld waar ons eten niet ten koste gaat van de aarde, maar deze juist verrijkt

GOOD FOOD GOOD SOIL GOOD PEOPLE

Goed eten verbindt mensen, vertelt verhalen en laat zien dat echte waarde begint bij de bron. Dat is wat je proeft en beleeft zodra je bij ons een middag of avond samen de keuken in stapt. Sinds 2000 is De Kookfabriek de plek waar mensen samenkomen voor fun, samen koken, samen aan tafel gaan voor écht lekker eten, en geïnspireerd en vol energie weer naar huis gaan. En dat koken, dat doen we met de oogst van het land: rechtstreeks en vers van gezonde Nederlandse bodem, van boeren die we kennen.

Op een van onze 7 locaties in Nederland snijdt iemand vandaag voor het eerst in jaren weer eens een ui in blokjes. Iemand anders verwondert zich over de kleur, geur en vorm van het bietje van boer Jan uit de buurt. Een paar snijplanken verder proeft iemand voor het eerst hoe knapperig en fris het blad van een bloemkool eigenlijk is. En degene die thuis ieder weekend de sterren van de hemel kookt, legt vol enthousiasme uit hoe je voorkomt dat een saus in de schift schiet. In de keuken is er geen hiërarchie: er moeten gewoon aardappels geschild worden. En precies daar beginnen de gesprekken die je op werk, of met familie en vrienden, misschien wel nooit voert.

Zo gaat het hier al bijna dertig jaar bij De Kookfabriek. Elk jaar knopen 40.000 mensen een schort om en stappen bij ons achter het aanrecht. Van het team van de groenteman op de hoek, dat elke dag met eten werkt, tot teams van de grootste organisaties van ons land, waar sommigen nog nooit een mes hebben vastgehouden. Ze komen allemaal voor een leuk uitje. Aan het eind van de dag staat er een driegangendiner op tafel dat ze helemaal samen hebben gemaakt. Mee naar huis gaat het gevoel dat je nergens kunt bestellen: het gevoel van “dat hebben we mooi samen eens gecheft” en een groep die écht met elkaar heeft gepraat.








THE FARM KITCHEN'S
KOOKFABRIEK
Powered by ATAG




Grow, eat, love, repeat

Wijze van reserveren

U kunt geheel vrijblijvend een optie plaatsen. Deze optie verloopt automatisch na 4 werkdagen. Mocht er zich tussentijds een andere optant aandienen, dan dient u binnen 24 uur te laten weten of u de optie wenst om te zetten in een definitieve reservering.
Zodra u aangeeft dat u akkoord gaat met de offerte van The Farm Kitchen's Kookfabriek ontvangt u de bevestiging en aanbetalingsfactuur. De laatste pagina van de bevestiging dient ondertekend voor akkoord te worden geretourneerd.

Wij zijn bereikbaar op werkdagen tussen 9.00 en 17.00 uur via 020 4635635 en info@kookfabriek.nl.

Alle kookworkshops zijn te boeken **vanaf 8 personen**.

Wilt u **de hele Kookfabriek voor u alleen?**
Bel voor de minimale bestedingstarieven.

BEREIKBAARHEID
The Farm Kitchen's Kookfabriek Den Haag is uitstekend bereikbaar per auto en openbaar vervoer. Openbaar vervoer ligt op circa 5 minuten loopafstand. Er kan voor de deur worden geparkeerd, parkeren is dagelijks tussen 18:00 - 00:00 betaald.