

NIEUW  
Outdoor Cooking  
Kookworkshops  
Uniek in Nederland



## Inleiding Outdoor Cooking Kookworkshops

eXito organiseert voor groepen vanaf 10 personen vanuit onze rustieke buitenkeuken kookworkshops. Onder leiding van een 'kookgek' gaat u samen met uw groep een voor Nederland unieke smaakbeleving aan.

Vanuit de avontuurlijke sfeervolle half overdekte buitenkeuken die plaats biedt aan groepen tot wel 100 personen. De buitenkeuken is een gedeeltelijk overdekt en is voorzien van een gezellige potkachel en vuurkorven. De buitenkeuken is verder ingericht met picknickbanken met schapenkleden en we maken onder andere gebruik van de navolgende kookapparatuur:

### Finse Vuurplaats

In Scandinavië kookt men al jaren op open vuur. Om het koken op open vuur makkelijker te maken is deze Finse vuurplaats ontworpen. Men kan heel makkelijk de hoogte en afstand tot de vuurbron regelen, zodoende kan met de temperatuur bepalen. We maken gebruik van o.a. gietijzeren pannen en kunnen diverse kooktechnieken toepassen. Grillen, bakken en stoven. U zult zien dat met deze vuurplaats er voor grote groepen op een gemakkelijke wijze eten kan worden bereid.



### Oklahoma Joe Buitenkeuken



Zoals de naam al doet vermoeden ligt de oorsprong van deze 500 kg zware en 3 meter lange ijzeren robuuste keuken in Amerika. Ruim 300 jaar geleden is er al patent aangevraagd en tot op heden voldoet hij nog steeds aan alle kook mogelijkheden die we in de normale keuken toepassen. Het apparaat is een alleskunner; grillen, koken, bakken, stoven, voor- en nagaren en ook nog roken!

Zo werkt de Oklahoma Joe Super Smoker: (van rechts naar links) Men maakt vuur in de vuurbak van beuken of eikenhout en/of briketten of houtschool. Het middelste gedeelte kan men zien als een oven en het staande gedeelte is de gaar- en rookkast. Het geheim van de Joe's buitenkeuken is dat het hout een fijne (rook-) smaak in het te bereiden product doorgeeft. Men kan in de vuurbak ook kruiden en andere specerijen toevoegen die de smaak verrassend beïnvloeden. Denk maar eens aan Whisky of Amaretto houtsnippers!



## Menu's voor de Kookworkshops

U wordt ontvangen bij de eXito buitenplaats (\*) alwaar de kookworkshop gaat beginnen. We maken gebruik van diverse buitenkook mogelijkheden, onder andere onze Oklahoma Joe Super Smoker, onze Finse Vuurplaats en zonodig ter aanvulling gas-/houtschoolbarbecues. Aan de hand van de groepsgrootte wordt door eXito bekeken van welke mogelijkheden gebruik wordt gemaakt.

Bij het ontvangst staat een heerlijke kop koffie voor u klaar. U krijgt een instructie van de keukenbrigade hoe deze middag zal verlopen.

(\*) de buitenplaats is half overdekt en biedt plaats aan ca. 60 personen, bij mindere buitentemperaturen kan er een uitwijk naar binnen worden gemaakt.

### Outdoor Kookworkshop Menu A

*Ontvangst met kop koffie*

*Stokbrood met uit de Smoker gesmolten Camembert  
Rijk gevulde groentesoep*

\*\*\*\*

*Gevulde hamburgers met Kruidenboter  
Zelf geregen en gemarineerde kipsaté de luxe  
Vispakketje met tilapiafilet en lekkere groenten*

\*\*\*

*Met knoflook gegrilde tomaat  
Aardappelpartjes gebakken met spek en ui  
Rijk gevulde salade met eigengemaakte dressing  
Diverse sauzen*

\*\*\*\*

*Gebakken banaan met rum (voor de liefhebbers), basterdsuiker en slagroom*

### Vanaf 10 tot 50 personen

Tijdsduur minimaal 3 uur

Prijs per persoon met 3 uur uitkoop dranken (binnenlands assortiment)

€ 42,50

### Vanaf 51 tot 100+ personen (aangevuld menu t.b.v. de groepsgrootte)

Tijdsduur minimaal 4 uur



*Ontvangst met kop koffie*

*Stokbrood met uit de Smoker gesmolten Camembert  
Knoflookbrood barbecuen  
Rijk gevulde groentesoep met zelf gemaakte gehaktballen*

\*\*\*\*

*Gevulde hamburgers met zelf gemaakte Kruidenboter  
Zelf geregen en gemarineerde kipsaté de luxe  
Vispakketje met tilapiafilet en lekkere groenten  
Met knoflook gegrilde tomaat*

*Aardappelpartjes gebakken met spek en ui  
Rijk gevulde salade met eigengemaakte dressing  
Diverse zelfgemaakte sauzen*

\*\*\*\*

*Gebakken banaan met rum (voor de liefhebbers), basterdsuiker en slagroom  
Ananas met honing*

Prijs per persoon met 4 uur uitkoop dranken (binnenlands assortiment)

€ 49,50

## Outdoor Kookworkshop Menu B

*Bij dit menu wordt u ontvangen met koffie en een glas Prosecco*

*Stokbrood met kaasfondue uit de pompoen  
Rijk gevulde groentesoep met zelf gemaakte gehaktballen*  
\*\*\*\*

*Kipfilet onder baksteen barbecuen  
Argentijnse Ribbetjes met zelfgemaakt tomaten paprika salsa  
Zalm en tilapia op natuurlijke wijze gerookt.  
Met knoflook gegrilde tomaat  
Aardappelpartjes gebakken met spek en ui  
Rijk gevulde salade met eigengemaakt dressing en garnalen  
Diverse sauzen*  
\*\*\*\*

*Gebakken banaan met rum (voor de liefhebbers), basterdsuiker en slagroom  
Ananas met honing*

### **Vanaf 20 tot 50 personen**

Tijdsduur minimaal 4 uur

Prijs per persoon met 4 uur uitkoop dranken (binnenlands assortiment)

€ 52,50

### **Vanaf 51 tot 100+ personen (aangevuld menu t.b.v. de groepsgrootte)**

Tijdsduur minimaal 4 uur

*Bij dit menu wordt u ontvangen met koffie en een glas Prosecco*

*Stokbrood met kaasfondue uit de pompoen  
Gesmolten chaumes kaas met peer en ham  
Rijk gevulde groentesoep met zelf gemaakte gehaktballen*  
\*\*\*\*

*Kipfilet onder baksteen barbecuen  
Argentijnse Ribbetjes met zelfgemaakt tomaten paprika salsa  
Zalm op natuurlijke wijze gerookt en tilapia in een lekker groentepakketje  
Bacon basilicum garnalen aan een stokje  
Met knoflook gegrilde tomaat  
Aardappelpartjes gebakken met spek en ui  
Rijk gevulde salade met eigengemaakt dressing en garnalen  
Diverse zelf gemaakte sauzen*  
\*\*\*\*

*Gevulde appel met zelf gemaakte amandelspijs  
Gebakken banaan met rum (voor de liefhebbers), basterdsuiker en slagroom  
Ananas met honing*

Prijs per persoon met 4 uur uitkoop dranken (binnenlands assortiment)

€ 59,50



**Outdoor Kookworkshop Menu C**

*Bij dit menu wordt u ontvangen met koffie en een glas Prosecco*

*Stokbrood met kaasfondue uit de pompoen  
Gevulde champignons  
Rijk gevulde groentesoep met zelf gemaakte gehaktballen*  
\*\*\*\*

*De enige echte bierkip  
Gevulde varkens lende barbecuen met zelfgemaakte tapenade  
In de rum gemarineerde gerookte zalm  
Gevulde groene kool met bacon en ui en een heerlijke barbecue saus  
Aardappelpartjes gebakken met spek en ui  
Rijk gevulde salade met eigengemaakt dressing en garnalen  
Diverse sauzen*  
\*\*\*\*

*Gebakken banaan met rum (voor de liefhebbers), basterdsuiker en slagroom  
Ananas met honing*

**Vanaf 20 tot 50 personen**

Tijdsduur minimaal 4 uur

Prijs per persoon met 4 uur uitkoop dranken (binnenlands assortiment)

€ 59,50

**Vanaf 51 tot 100+ personen (aangevuld menu t.b.v. de groepsgrootte)**

Tijdsduur minimaal 4 uur

*Bij dit menu wordt u ontvangen met koffie en een glas Prosecco*

*Stokbrood met kaasfondue uit de pompoen  
Gesmolten chaumes kaas met peer en ham  
Rijk gevulde groentesoep met zelf gemaakte gehaktballen*  
\*\*\*\*

*De enige echte bierkip  
Gevulde varkens lende barbecuen met zelfgemaakte tapenade  
In de rum gemarineerde gerookte zalm  
Gevulde groene kool met bacon en ui en een heerlijke barbecue saus  
Gevulde champignons  
Met knoflook gegrilde tomaat  
Aardappelpartjes gebakken met spek en ui  
Rijk gevulde salade met eigengemaakt dressing en garnalen  
Diverse zelfgemaakte sauzen*  
\*\*\*\*

*Gevulde appel met zelf gemaakte amandelspijs  
Gerookte peren met hazelnootvulling  
Ananas met honing*

Prijs per persoon met 4 uur uitkoop dranken (binnenlands assortiment)

€ 64,50

