

Algemene informatie Outdoor Kookworkshops



Inleiding Kookworkshops

eXito organiseert voor groepen vanaf 15 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 60 personen. De buitenkeuken is gedeeltelijk overdekt en is voorzien van een gezellige potkachel en vuurkorven. De buitenkeuken is 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 men 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: men maakt vuur in de vuurbak van beuken of eikenhout en/of briketten of houtskool. 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 buitenkookmogelijkheden, 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.

Kookworkshop Menu A

Ontvangst met een kop koffie of thee

Stokbrood met uit de Smoker gesmolten Camembert

Gevulde champignons

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 zelfgemaakte dressing

Diverse sauzen

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

Bij dit assortiment zitten 3 speciaal bieren van de Veluwe Schavuyt, een Apeldoorn gebrouwen bier.

Vanaf 15 personen

Tijdsduur minimaal 3 uur

Prijs per persoon met 3 uur uitkoop dranken (binnenlands assortiment) € 49,50



Kookworkshop Menu B

Ontvangst met een kop koffie of thee
Stokbrood met kaasfondue uit de pompoen
Gevulde champignons
Rijk gevulde groentesoep met zelf gemaakte gehaktballen

De enige echte bierkip
Gevulde varkenslende barbequen met zelfgemaakte tapenade
In de rum gemarineerde gerookte zalm
Met knoflook gegrilde tomaat
Aardappelpartjes gebakken met spek en ui
Rijk gevulde salade met eigengemaakt dressing en garnalen
Diverse sauzen

De toet is een overheerlijke combinatie van:
Gevulde appel met zelfgemaakte amandelspijs
Gebakken banaan met rum (voor de liefhebbers), basterdsuiker en slagroom

Bij dit assortiment zitten 3 speciaal bieren van de Veluwe Schavuyt, een Apeldoorn gebrouwen bier.

Vanaf 15 personen

Tijdsduur minimaal 4 uur

Prijs per persoon met 4 uur uitkoop dranken (binnenlands assortiment) € 59,50

