

Kookworkshops

voor kinderen

2019

Kookanje biedt kookworkshops aan voor kinderen van vier tot twaalf jaar. De seizoenen vormen de rode draad doorheen de recepten. Het concept is eenvoudig. We koken samen. Daarna dekken we de tafel en is het tijd om te proeven. Tussendoor staat er een verhaal op het menu.

Theekransje

- ☰ Scones en andere zoete lekkernijen met (ijs)thee
- 🕒 2 uur
- € € 150 (exclusief ingrediënten en verplaatsingskosten)



Zomerfruit

- ☰ Watermeloentaart, koekjes met rood fruit, aardbeien met chocolade en ijsthee
- 🕒 2 uur
- € € 150 (exclusief ingrediënten en verplaatsingskosten)

Mooie rode appels

- ☰ Mueslikoekjes met appel, toverappels, pannenkoekjes met warme appels
- 🕒 2 uur
- € € 150 (exclusief ingrediënten en verplaatsingskosten)



Groentenpannenkoeken

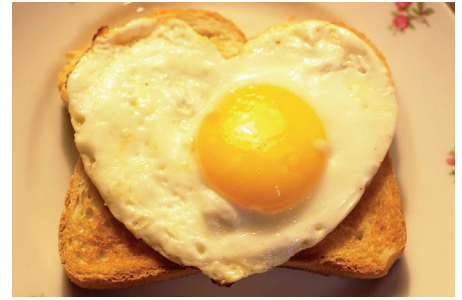
- ☰ Groentenpannenkoeken met verschillende toppings en ijsthee
- 🕒 2 uur
- € € 150 (exclusief ingrediënten en verplaatsingskosten)

Ontbijt met kakelverse eitjes

☰ Bananenpannenkoekjes, havermout, fruitsla, gestreken mastellen, eitjes

🕒 2 uur

€ € 150 (exclusief ingrediënten en verplaatsingskosten)



Broodjes uit de pan

☰ Lieveheersbeestjes uit kerstomaten, broodjes uit de pan en een slaatje

🕒 2 uur

€ € 150 (exclusief ingrediënten en verplaatsingskosten)

Een workshop op maat



Aarzel niet om contact op te nemen voor een workshop op maat. We werken graag een voorstel uit.

Praktisch

De prijzen zijn exclusief

- ingrediënten
- verplaatsingskosten (€0,34/kilometer vanuit Wondelgem; geen verplaatsingskosten in Gent)

Bij iedere workshop hoort een receptenfiche.

Wat moet je voorzien?

- Een keuken met kookvuren, warm stromend water en een oven
- Bestek en servies
Dit kan ook voorzien worden mits extra vergoeding
- Een extra begeleider per 10 kinderen
Wij kunnen zorgen voor een extra begeleider mits extra vergoeding



Contact

Hannah Pector
info@kookanje.be
www.kookanje.be

Kookanje 
www.kookanje.be

 volg ons op
facebook