



SOLBEACH

CULINAIRE WORKSHOPS

Net zo gezellig als samen eten is samen koken. Kom nu samen je vrienden, familie of collega's zelf tapas maken (en opeten) bij strandtent Solbeach in Scheveningen.

BBQ workshop

Kom met je vrienden, familie of collega's naar de unieke BBQ workshop bij strandpaviljoen Solbeach in Scheveningen. We gaan op de beroemde Big Green Egg de lekkerste gerechten maken. Leuk, leerzaam en ontzettend lekker. Verwacht geen worst, speklapjes of saté, maar geniet van culinair buiten koken op restaurantniveau. Onder begeleiding van de koks van Barbecue-Exclusief maak je samen een heerlijke maaltijd klaar met je voetjes in het zand en je hoofd in de zon.

Onze ervaring is dat er bij een grotere groep altijd mensen zijn die actief mee willen doen, terwijl anderen liever wat loungen of een andere activiteit kiezen. Deze BBQ workshop biedt daarvoor alle ruimte. Een deel van de groep gaat aan de slag.

De workshops starten met een stukje theorie (met een drankje in je hand) waar we met name de natuurkundige aspecten van het barbecuen uitleggen. Want waarom verbrandt nou altijd alles op de BBQ thuis? De chefs leggen je uit hoe de verschillende BBQ's, brandstoffen en technieken van invloed zijn op de smaak en textuur van de ingrediënten. Wij gebruiken uitsluitend kwaliteitsproducten. Wil je alvast een impressie krijgen? Kijk dan op de website van barbecue-exclusief en maak je gasten vast lekker.



Het motto van onze workshops is lekker veel zelf doen! We gaan roken, direct en indirect grillen, slowcooken en searen. Na afloop zul je bewondering oogsten met wat je allemaal hebt bereid. Ons uitgangspunt is bovendien: wat je leert tijdens de workshop moet je thuis direct in de praktijk kunnen brengen op je eigen BBQ.

Kosten p.p. (workshop): 79,50

(incl. 3 uur drankafkoop)

Kosten p.p. (alleen eten): 55,50

(incl. 3 uur drankafkoop)

minimale kosten: 954



Per deelnemer kunnen er 4 friends mee-eten (bij 15 deelnemers aan de

Chocolade workshop

Ontdek deze zomer alles wat je altijd al wilde weten over chocolade! Of ontrafel de geheimen van een goed dessert. Creëer je eigen bonbons en leer alle ins en outs en verleidelijke eigenschappen van chocolade kennen.

Na ontvangst volgt er een verhelderende uitleg en demonstratie van de chocomesters over de bereiding van bonbons. Dan ga je zelf aan de slag: de patissiers hebben de vulling al voor je bereid zodat de chocolade de hoofdrol krijgt. Je leert het fijne over de bewerking van chocolade, zoals de juiste verwerkingstemperatuur en het maken van gevulde bonbons. Uiteraard mag je de eigengemaakte bonbons, zo'n 10 p.p. mee naar huis nemen.

Kosten p.p.: 45

Minimale kosten: 360

Duur: 2 uur

