



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 lekkerst gerechten maken. Leuk, leerzaam en ontzettend lekker. Verwacht geen worst, speklapjes of saté, maar geniet van culinair buiten komen op restaurantniveau. Onder begeleiding van de koks van Barbecue-Exclusief maak je samen een heerlijke maaltijd 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 aantal: 50 personen



Per deelnemer kunnen er 4 friends mee-eten

BBQ Masterclass

Om het Scheveningse strand en de zomer van 2019 te vieren hebben wij samen met Chef en Slager Alan de Vries en foodblog www.fooddrunk.nl drie mooie BBQ's masterclasses samengesteld. Je leert, tijdens het culinair genieten, waar het mooiste vlees vandaan komt en hoe de beste 'cuts' te bereiden op en rond onze grills. Met culinaire klassiekers uit een drietal bekende BBQ bestemmingen. Exotisch, maar herkenbaar. Als een korte strandvakantie, zonder vermoeiende reis.

Asado Argentijnse BBQ

Argentijnen behoren tot de grootste vleeseters van de wereld. Ze kennen op BBQ gebied zowel de Asado als Parilla-da. In deze masterclass zullen steaks dan ook centraal staan. Je krijgt uitleg over de achterliggende filosofie en de typische Argentijnse griltechnieken. Wij beginnen met het maken van Chimichurri. De nationale saus, eigenlijk de enige saus die Argentijnen tolereren op hun vlees. We gebruiken, onze saus meteen op hun culinaire versie van de Hot Dog, de Choripan. Een andere, in Nederland onbekende favoriet, is Entrana, Internationaal skirt steak genaamd. En tampa de cuadril, ook bekend als de Picanha. Gemaakt voor de BBQ en geserveerd met gegrilde seizoensgroente. Daarnaast is er echte morcilla, de Latijnse bloedworst. Ook het dessert is volbloed Argentijns: Dulce de Leite (karamel) met gegrilde appels.



American Steaks



Voor velen is Amerika het beloofde land voor BBQ. Maar is een Amerikaanse BBQ wel te vergelijken met die van ons? Je gaat het uitvinden tijdens deze masterclass. Een ding is zeker, er liggen veel verschillende sappige steaks op de grill. Nieuwe onbekendere cuts, zoals de malse Denver Steak. En de favoriet uit Californië, Tri-Tip. Op een Amerikaanse BBQ mag één klassieker niet ontbreken, Brisket. Dit borststuk wordt begeleid door huisgemaakte BBQ saus en originele Coleslaw. We sluiten af met een andere klassieker, Sweet American Apple Crumble met bourbon whipped cream.

BBQ Basque

Uiteraard mag Europa op onze BBQ trip niet ontbreken en waar kookt men beter dan in het Baskenland. Centraal staat een dry-aged Txuleton (of Chuleton in het Spaans). Een 'boneless' ribstuk van Simmentaler rund, gerijpt tot perfectie. Uiteraard is ook het vlees van het Iberico varken present. We serveren knapperige I agrimas (tranen of ribfingers) en typische piquillo pepers als aperitief. Octopus is de nieuwe bacon en een favoriet in de Noord-Spaanse keuken. Lekker met verse chichorizo uit het naburige Navarra. Basken sluiten hun BBQ of maaltijd bij voorkeur af met hun favoriete rijstpudding (Arroz con Leite). Dat doen wij dus ook.



Kosten p.p.: 39,50
Minimale kosten: 474
Duur: 3 uur

GIN & TONIC PROEVERIJ

Gin is hot! Gin & Tonic is de laatste jaren erg populair geworden. Terecht want dit is een heerlijk drankje dat zich gemakkelijk laat wegdrinken. Onder professionele begeleiding spelen met gin. Je leert welke soorten waar vandaan komen en de uniekheid van iedere fles. Qua smaak kom je tot de ontdekking dat er heel veel mogelijk is!

Kosten: € 34,50 pp
Minimale kosten €414,-
Je maakt 3 verschillende gin en tonics
Duur: 1,5 uur

