



# La Cucina del Sole

## Italiaanse kookavonden in Amsterdam

[www.cucinadelsole.nl](http://www.cucinadelsole.nl)

Een project feestelijk afsluiten?

De teamgeest versterken?

Een jubileum vieren?

Of is het weer tijd voor het jaarlijkse bedrijfsuitje?

Denk dan eens aan een geheel verzorgde Italiaanse  
kookavond bij

### La Cucina del Sole

#### *Kookavonden voor bedrijven of particulieren*



**La Cucina del Sole** is gespecialiseerd in de Italiaanse keuken en organiseert speciaal voor bedrijven en groepen particulieren kookavonden in Amsterdam voor groepen van minimaal 8 en maximaal 45 personen. Tijdens een kookavond wordt er een Italiaanse viergangenmenu (6 gerechten in totaal) klaargemaakt onder deskundige begeleiding van zeer ervaren Italiaanse kokkinnen. Er wordt in een ontspannen en gezellige sfeer volgens de Italiaanse traditie "con amore" gekookt.

De kooklessen worden gehouden op een door u gekozen avond en starten meestal rond 18.30 uur en eindigen rond 22.30 uur. Natuurlijk kunnen we ook de tijden aan uw wensen aanpassen.

Lunchlessen zijn ook mogelijk



## *De kookavond*

U wordt ontvangen met een glas Prosecco – Italiaanse mousserende aperitiefwijn - en borrelhapjes.

We lichten de recepten uitvoerig toe, alvorens de schorten uit te delen.

U kunt zelf kiezen aan welke onderdeel van het menu u gaat werken.

In de keuken liggen alle ingrediënten voor u klaar op de werktafels.

Er wordt in groepjes van 2-3 personen aan de verschillende onderdelen van de gerechten gewerkt: hier ligt het accent op het teamwork. De samenwerking in de team en afstemming tussen de verschillende teams zijn erg belangrijk om tot het uiteindelijk resultaat te komen: lekker eten met z'n allen.

Dit gebeurt aan een smaakvolle gedekte tafel.

Het spreekt van zelf dat de afwas en het opruimen van de keuken voor rekening zijn van **La Cucina del Sole**.



## *De gerechten*

In overleg met u stellen we het menu samen. Op de website kunt u uit een aantal menu's kiezen, gelet op ieders eetwensen (wel/geen vlees of vis, bepaalde dieetvoorschriften of allergieën, etc.).

Een menu is altijd als volgt samengesteld:

**Aperitivo** (aperitief met een glas Prosecco en heerlijke borrelhapjes)

**Antipasto** (voorgerecht)

**Primo piatto** (eerste gang: soep, pasta of risotto)

**Secondo piatto** (tweede gang: vlees, vis of vegetarisch)

**Contorni** (bijgerechten, meestal één aardappel- en één groentegerecht)

**Dolce** (nagerecht)

**Caffè e tè** (koffie en thee/kruidenthee)

## *De ingrediënten*



Wij gebruiken alleen verse en waar mogelijk biologische ingrediënten en originele Italiaanse producten, zoals pasta van de allerbeste merken, Italiaanse vleeswaren, verse en gerijpte kazen als *mascarpone*, *ricotta*, *pecorino* en *parmigiano*, verse vis, paddenstoelen en kruiden vol smaak en karakter. Er worden geen concessies gemaakt wat kwaliteit, hoeveelheid en smaak betreft. Kwaliteit en liefde zijn voor ons de belangrijkste 'ingrediënten'.



## *Wijnarrangement*

Elk gerecht komt het beste tot zijn recht met bepaalde wijnen (en viceversa, natuurlijk).

Voor u hebben wij alvast de optimale spijs/drank combinaties samengesteld. De door ons geselecteerde Italiaanse wijnen passen uitstekend bij het door u gekozen menu (voor menukeuzes kijk op [www.cucinadelsole.nl](http://www.cucinadelsole.nl) onder “Eenmalige kookworkshops met eigen groep”).

Bij de basiswijnarrangement is inbegrepen: een welkomstdrankje, d.w.z. een glas Prosecco, plus de wijnen die bij de verschillende gerechten horen, in totaal 4 glazen wijn per persoon. Bij de uitgebreide wijn- en drankenarrangement is er ook dessertwijn of Italiaanse likeur (*limoncello*, *grappa* enz.) inbegrepen. Extra aangebroken flessen wijn worden apart berekend.

Onze *acqua minerale* uit Italië (*San Pellegrino*), koffie en thee/kruidenthee zijn in de prijs van de verschillende arrangement inbegrepen, net als vruchtensappen, Amé e.d. Ook is het mogelijk om voor een alcoholvrije drankenarrangement te kiezen.



## *Locaties*

Gezelschappen tot 20 personen kunnen wij ontvangen bij onze kookstudio in Amsterdam Oud-Zuid aan de Warmondstraat 180-182. Meer deelnemers op aanvraag.

Voor groepen tussen 21 en 45 personen hebben we een grotere ruimte tot onze beschikking in Amsterdam Noord.

## *Kosten*

De kosten voor een kookavond bedragen € 64,50 p.p., inclusief ingrediënten, de receptuur om mee te nemen naar huis en exclusief wijn- en drankenarrangement (keuze tussen alcoholvrije arrangement à € 10,50 p.p., standaard wijn- en drankenarrangement à € 15,00 p.p. en uitgebreide wijn- en drankenarrangement à € 18,50 p.p).

Voor meer informatie over onze prijzen kunt u kijken op onze website onder “Prijzlijst”.

Indien u bepaalde exclusieve ingrediënten op prijs stelt, zullen wij u een passende offerte maken.

Voor extra flessen wijn brengen wij u € 17,50 per fles in rekening (Prosecco en dessertwijn € 22,50).

**De hierboven vermelde prijzen zijn voor bedrijven excl. BTW.**



## ***Voorschot***

Bij de boeking vragen wij u altijd een voorschot over te maken van 50% van het geschatte eindbedrag op basis van voorschotnota. De betaling hiervan dient als bevestiging van uw reservering. Na de kookavond ontvangt u een eindnota.

## ***Reserveringen***

Voor verdere informatie en voor reserveringen, kunt u telefonisch contact opnemen met Nicoletta Tavella (06-54 650 239). Ook kunt u een e-mail sturen naar: [info@cucinadelsole.nl](mailto:info@cucinadelsole.nl). Betalingen kunnen alleen contant of per bank/giro geschieden. U reservering is pas definitief als het voorschot is ontvangen door **La Cucina del Sole**.



### ***Let op:***

Het exacte aantal deelnemers moet 48 uur voor aanvang van de kookavond bij ons bekend zijn. Na 48 uur is het niet meer mogelijk om af te zeggen en gaan wij de kosten van de niet aanwezige personen in rekening brengen. Zie ook annuleringsvoorwaarden op onze voorschotnota.

**La Cucina del Sole** is opgezet door **Nicoletta Tavella** en verzorgt:

**Kookcursussen** van vier lessen

**Eenmalige kooklessen**, bijv. bedrijfsuitjes, vrijgezellenfeesten en familieeunies

**Kookreizen naar Toscane** voor een heerlijke culinaire vakantie

**Workshops** rondom een thema in de lekkere Italiaanse keuken

**Zeer exclusieve "in-house kok"** sessies.

Kijk op onze site

**[www.cucinadelsole.nl](http://www.cucinadelsole.nl)**

voor extra informatie

**La Cucina del Sole**

Tel.: 06 - 54 650 239

E-mail: [info@cucinadelsole.nl](mailto:info@cucinadelsole.nl)

KvK 34181085

Giro 955 46 76 t.n.v. La Cucina del Sole te Amsterdam