



La Cucina del Sole

Italiaanse kookavonden in Amsterdam

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 85 personen. Tijdens een kookavond wordt er een **Italiaanse driegangenmenu** (5 gerechten in totaal) klaargemaakt onder deskundige begeleiding van zeer ervaren Italiaanse koks en 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 18.00 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 smaakvol 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)

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 en smaak betreft. Kwaliteit en liefde zijn voor ons de belangrijkste 'ingrediënten'.



Wijn en andere drankjes



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 onder “Koken met eigen groep”).

U kunt zelf bepalen hoeveel uw drinkt door alle drankjes en wijnflessen inclusief een heerlijke biologische Prosecco los te bestellen.

Er zijn natuurlijk ook goede dessertwijnen en Italiaanse likeuren (*limoncello*, *grappa* enz.) die u ook per fles/glaasje kunt bestellen. Alle aangebroken flessen wijn worden berekend.

Onze *acqua minerale* uit Italië (*San Pellegrino*), koffie en thee/kruidenthee worden ook apart berekend net als vruchtensappen, Amé e.d.

Voor onze drankenlijst met bijbehorende prijzen kunt u kijken op [Prijslijst](#)

Locaties

Gezelschappen tot 22 personen kunnen wij ontvangen bij onze eigen kookstudio “Oud-Zuid” in Amsterdam, Warmondstraat 180-182.

Meer deelnemers op aanvraag.

Voor groepen tussen 23 en 45 personen hebben we een grotere ruimte tot onze beschikking in Amsterdam Noord en voor nog grotere groepen wijken we af bij andere grote lokaties in Amsterdam.

Kosten

De kosten voor een kookavond met eigen groep bedragen € 61,00 p.p., inclusief ingrediënten, de receptuur om mee te nemen naar huis en exclusief wijn, overige drankjes, koffie en thee.

Voor meer informatie over onze drankenprijzen kunt u kijken op onze website onder “[Prijslijst](#)”.

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

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 (020-789 1779). Ook kunt u een e-mail sturen naar: 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 familiereünies

Koken voor klanten en relaties sessies

Kookreizen naar Italië 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

voor extra informatie

La Cucina del Sole

Tel.: 020 789 1779

E-mail: info@cucinadelsole.nl

KvK 34181085

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