

BM Catering & Kookstudio

We zijn er als de kippen bij!!!!

BM Catering wenst u een smakelijk Pasen toe.

Het is alweer bijna Pasen vandaar dat we iets eerder komen met onze nieuwsbrief.

Anders dan de meeste van onze collega's leveren wij het gehele Paasweekend ook voor kleinere gezelschappen. Wij behouden ons in dat geval wel het recht voor om een aantal schalen te combineren en eventueel aan te passen.

Hebt u het liever warm of koud?

Een warm / koud Buffet.

U kunt natuurlijk ook kiezen voor een mooi warm en koud buffet. Het zal uw Paasfeest een extra feestelijk tintje geven.

Wij bezorgen op beide dagen, mits u tijdig bespreekt.

Vegetarisch?

Ook aan onze vegetarische cliënten wordt gedacht. We hebben een heel scala aan vegetarische gerechten. Wanneer u dat bij uw reservering vermeldt, houden wij daar rekening mee.



Zakelijk of Privé?

Extra aandacht voor de Paasbrunch!

Zou het niet gezellig zijn met familie en /of vrienden van een heerlijke Paasbrunch te genieten?

Behalve de genoemde luxe lunches op onze site leveren wij tegen aantrekkelijke prijzen ook lunches op maat, zowel zakelijk als privé en samengesteld volgens uw speciale wensen.

Uiteraard maken wij er voor Pasen iets speciaals van.

Uw wens, onze zorg.

Ook voor de borrel.

Onder het genot van een lekker glas wijn kunt u vervolgens genieten van een mooi plateau met de heerlijkste hapjes! Wij leveren op verzoek een borrelgarnituur in verschillende prijsklassen.

Ik ben dol op koken, maar nog doller op iemand die voor mij kookt.

April 2009



Uw gezondheid.

Alergieën?

Gasten met een noten- melk- of anderen allergieën kunnen ook bij ons terecht.

Koken als een echte Chef?

Dat kunt u ook.

De tijd is weer aangebroken om in te schrijven. Er zijn twee mogelijkheden:

- A) Een éénmalige clinic voor bijvoorbeeld een vrijgezellenfeest of als teambuilding, of
- B) Een vaste kookclub (1 x per maand/10 x per jaar) met vrienden of kennissen, collega's en/of relaties. (zie "Aan de kook met John")

Dit zijn geen Master Classes maar cursussen waarin de basistechnieken verwerkt zijn die u helpen om zekerder en gemakkelijker in uw eigen keuken te werken en creëren.

Indien u met een zelf samengestelde groep wilt deelnemen, kunt u een datum aangeven. Ook hier geldt een minimale deelname van 10 pers. en maximaal 20 pers. Het menu kan in overleg worden samengesteld. Wij bieden u hierbij graag een maatwerk-oplossing. De kosten hiervoor zijn op offertebasis.

Koken met John.

Eén van onze chefs!

De Clinics van John zijn (voorlopig) gepland op de volgende data:

Woensdag 8 april, 13 mei en 10 juni.

Prijs € 55,00 pp incl.btw. Drinkjes worden achteraf berekend.

Het aantal personen per clinic is minimaal 8 en maximaal 12. Bij meer aanmeldingen wordt een tweede, cq derde groep gestart.

Koken met vrienden?

Workshops.

Er is niets gezelliger, eerst samen koken, dan samen eten!

De agenda voor de workshops in onze studio zijn gepland op de volgende data:

- Amuses, tapas en pincho's: 6 en 7 april
- Soepen en sauzen: 9 april
- Koude voorgerechten: 11 en 12 mei
- Warme voorgerechten: 8 en 9 juni

Deze workshops duren circa 4 uur en kosten € 45,00 pp ex.19% btw en drank.

Heeft u ook een leuk recept? Laat het ons weten.

Paasbrunch:

Benodigdheden:

- 1 prei
- 150 gr oesterzwammen
- 25 gr boter
- 300 ml slagroom
- 80 gr geraspte emmentaler
- 4 eieren
- Olijfolie, zout en gemalen peper
- 4 ovenschaaltjes à 200 ml.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de prei in dunne ringen en was deze. Veeg de oesterzwammen schoon en snijd ze in reepjes.

Verhit de boter in een koekenpan, bak de prei met de zwammen en voeg zout en peper toe. Schenk een laagje slagroom in de ingevette schaaltes. Verdeel het preimengsel daar overheen, dan weer een laagje slagroom en vervolgens de kaas toevoegen. Breek hierop in ieder schaaltesje een ei en voeg eventueel nog wat zout en peper toe. Besprenkel het geheel met een beetje slagroom en olijfolie en laat de soufflés in het midden van de oven in ca 20 minuten gaar worden.

Eet smakelijk!



Wij wensen u allen vrolijk pasen.