



Party-koken!

Onze Toscaanse kookstudio kan zowel overdag als 's avonds exclusief worden gereserveerd door groepen vanaf 8 tot ca. 48 personen. Samen koken, samen eten: wij bieden u verschillende arrangementen. Het partykoken is ons basisarrangement, waarop vele varianten mogelijk zijn. Kijk bijvoorbeeld ook eens naar onze **teambuilding arrangementen**, waarin Delicio uniek is.

Party-koken !

Geniet van een feestelijke avond rondom het fornuis. Een actieve en informele avond voor bedrijven, verenigingen en families. Het hele gezelschap bereidt een volledig menu, van voorgerecht tot en met dessert. Daarna geniet u van uw eigen kookkunsten, aan tafel in de sfeervolle patio. Uiteraard met een lekker glas wijn, sfeervolle muziek en goed gezelschap: alsof u aan tafel zit bij een grote Italiaanse familie. Wilt u meer dan koken alleen? Een kleine greep uit de mogelijkheden: wijnproeven, kruidenproeven, workshop, masterclass, demonstratie, bedrijfsbezoek etc. In elk geval laten wij u pure smaak beleven en kunt u rekenen op een gezellig verblijf bij Delicio.

Voorbeeldprogramma.(tijden in overleg)

- 18.30 uur Ontvangst in het restaurant met een sprankelend glas prosecco, enkele heerlijke Mediterrane hapjes en ciabatta met tapenade. U maakt kennis met de kookdocent, de receptuur wordt besproken.
- 19.00 uur Aanvang kook-activiteiten. Onder begeleiding van onze kookdocenten gaat iedereen aan de slag. Er wordt een volledig menu bereid, van voorgerecht tot en met dessert. Verschillende bereidingstechnieken komen aan bod met altijd als resultaat: een heerlijk gerecht. De gezelligheid van samen koken spreekt iedereen aan. Tijdens het koken kan men al volop proeven van de gerechten. De receptuur mag men houden.
- 21.00 uur Het menu wordt geserveerd in het restaurant. Alle deelnemers worden betrokken bij het garneren en serveren van de gerechten. Ons motto is: doe alsof je thuis bent. Men mag zelf de drankjes pakken, gaan zitten waar je wilt, lekker eten, kortom: genieten van de avond. Tussen de gangen door kunt u optioneel ook nog mee aan onze '**Qli-quiz**' (een ludieke test van uw warenkennis).
- 23.00 uur Tot besluit van de avond is er uiteraard geurige Italiaanse koffie beschikbaar, geserveerd met cantucini en/of chocolaatjes. Voor de liefhebbers is er een leuk assortiment van o.a. Italiaanse likeuren en grappa's.

De tijden en het kookthema wordt in overleg afgestemd. De ciabatta met tapenade en de cantucini/chocolaatjes zijn standaard in de prijsopgave opgenomen, hapjes en prosecco niet.



Menu-keuze:

Op onze website, <http://www.delicio.nl/kookstudio/koken-met-groepen/>, kunt u één van de groepsthema's kiezen. De thema's zijn o.a.: De Toscaanse keuken, Cuisine Française, Klassiek Italiaans, Tapas y mas, Slow Food, Co-creatief koken, Festival food en De Oosterse keuken. Specials: Koken als een Schilder, Black box improvisatie koken en VIP 2019. Voor de laatste drie thema's geldt een toeslag.

Nieuw is ons thema: **Gezond eten, gezond leven.** Een vitaliteitsconcept speciaal voor teams die meer willen weten over gezond leven. Alle info vind je op www.delicio.nl/gezond-eten

Prijsopgave:

- Een kookworkshop bij Delicio bestaat uit een heerlijk diner, stokbrood, kruidenboter en tapenade bij ontvangst, ingrediënten, de Qliquiz, materialen, receptuur, begeleiding en cantucini/chocolaatjes. Echter exclusief alle consumpties. De tijdsduur is circa 4 ½ uur.

Arrangement	Prijs per persoon, incl. btw. excl. consumpties	All-in v.a. (incl. koffie, thee, bier, fris & wijn)
12-16 personen	€ 52,50	€ 69,50
17-21 personen	€ 49,50	€ 66,50
22 personen & meer	€ 47,50	€ 62,50
Met minder dan 12 ?	Vast groepstarief incl. all-in consumpties van € 795,- *	

* Onder voorbehoud van beschikbaarheid en acceptatie.

Een kleine greep uit de aanvullende mogelijkheden:

- Aperitief van Prosecco à € 3,95 p.p.
- Italiaans bittergarnituur à € 4,95 p.p.
- Amuse tijdens de menu-uitleg à € 2,75 p.p.
- **Nieuw!** → *Super Sundae Grand Dessert*: breid je nagerecht uit met deze heerlijke optie. € 6,95 p.p.
- Wijnarrangement (i.p.v. huiswijnen) à € 27,50 per fles.
- Keukenschort 1^e kwaliteit met opdruk v.a. € 19,50 per stuk.
- Koffie servies: onbeperkt koffie/thee met div. bonbons. € 5,75 p.p.



Kookworkshop superdeal.

Als eerste kookstudio in Nederland introduceert Delicio een baanbrekend tarief met onze € 49,50 kookworkshop all-in superdeal.

Je kunt kiezen uit vier soorten programma's:

- 1) Amuse tour 2) Pasta Fresca 3) Tapas & sushi. 4) Indische keuken

Voor elke workshop geldt:

Vast all-in (incl. bier-fris-wijn-koffie-thee) tarief van € 54,50 p.p. incl. btw. bij minimaal 18 personen, een super dynamisch programma van 3¼ uur, top ingrediënten, inspirerende begeleiding, gezellige sfeer, lekker eten. Je kunt op elk gewenst tijdstip starten en je kunt boeken van maandag tot en met zaterdag. **Minder dan 18 personen? Bel voor maatwerk.**

Kookworkshop superdeal 1: Amuse Tour.

Je gaat aan de slag met een 8-gangen Amuse diner. In 8 groepjes aan de slag, elk groepje maakt voor alle deelnemers een creatieve amuse. Allerlei technieken en culinaire invloeden komen aan bod. Als je amuse klaar is presenteer je dit aan de groep en krijg je meteen jury commentaar. Het resultaat: veel dynamiek en humor met een gevarieerd menu. Geschikt voor: iedereen.

Kookworkshop superdeal 2: Pasta Fresca.

Zelf verse pasta maken staat centraal in deze workshop, een recept dat al eeuwen van moeder op dochter is doorgegeven ligt voor je klaar. Voor de overige recepten wordt je team uitgedaagd om creatief en communicatief samen te werken. Je maakt namelijk op basis van een picknickmand vol aan verrassingsingredienten zelf een saus, een seizoenssalade en een dessert. Een mooie mix van traditie en eigen inspiratie. Het resultaat: je leert verse pasta maken, maar je leert ook meer over wat je zelf en je team culinair in huis heeft. Geschikt voor: teams die in zich zelf willen investeren, groepen die een programma willen beleven vol energie en uitdaging.

Kookworkshop superdeal 3: Tapas & Sushi. (alleen tapas of sushi mag ook)

Tapas en sushi zijn momenteel de meest populaire gerechten in Nederland. Helaas wordt dat vaak een 'kant-en-klaar' product. Bij Delicio leer je echte verse smaakbommetjes maken. Je maakt 3 soorten sushi (maki, nigiri, california) met verschillende vullingen en toppings, als voorgerecht. En vervolgens 5 soorten tapas als hoofdgerecht. Bij de koffie, Spaanse cake. Geschikt voor: bedrijfs- en familie uitjes, vrijgezellen feestjes.

Kookworkshop superdeal 4: De Indische keuken (Nasi Rames)

Geïnspireerd door de grondleggers van de echte Nasi Rames, Tante Truus & Paatje van restaurant Oud Indië, maak je de echte nasi goreng met daarbij ajam asem manis, saté babi, acar acar, tahu blado, urap urap, sambal en sambal goreng telor. Heerlijk gekruide gerechten uit de Indische keuken. Je werkt met verse specerijen, die je onder ander in de vijzel verwerkt. Het resultaat is een bord vol geweldig soulfood. Bij de koffie serveren we spekkoeke. Geschikt voor: iedereen die van Indisch eten houdt.

NB: Voor de belastingdienst geldt een kookworkshop als bedrijftuitje en wordt derhalve indien u buiten de vrije ruimte komt van de Werk Kosten Regeling (WKR) belast. U kunt tegen een kleine meerprijs onze workshops ook omvormen tot een training, waarmee u een onbelaste team activiteit onderneemt.





Teambuilding arrangementen.

Koken en teambuilding zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Je bent ten slotte samen betrokken bij een kookproces : samen in communicatie, samenwerking, proeven, maken en ten slotte : het (m)eeetbare resultaat. Met onderstaande concepten versterken we op informele wijze de kracht van koken en de kracht van je team.

S.M.A.R.T Cooking.

S.M.A.R.T is een bewezen effectief management principe dat teams helpt bij het toetsen van ideeën. Vervolgens daarover prettig en doelgericht communiceren om vervolgens een plan van aanpak met succes in de praktijk brengen. Door je rol in de keuken wordt je plek in het team verkend, ontdek je de grenzen van je eigen en elkaars comfort zone en kom je tot verrassende ontdekkingen. Namelijk dat over die grens onvermoede talenten te vinden zijn, verrassende persoonlijkheden en nieuwe kansen. S.M.A.R.T. cooking geeft teams energie en verbinding om samen met kracht je tanden in een succesvolle samenwerking te zetten.

Specifiek – Meetbaar – Acceptabel – Realistisch - Tijdgebonden

Bij dit thema wordt een beroep gedaan op je persoonlijke vaardigheden en effectiviteit, creativiteit, smaak en inspiratie. Elk groepje krijgt een aantal verse seizoens ingrediënten tot de beschikking. De opdracht is om hier het maximale uit te halen. Na een korte brainstormsessie ga je aan de slag met de bereiding van het menu, uiteraard met raad en daad bijgestaan door ons keukenteam. Je bedenkt zelf de gerechten, overlegt, deelt en geniet. Uiteraard van het lekkere eten maar zeker ook van de unieke sfeer die deze workshop biedt.

Voor wie ? Voor gezelschappen – business & privé - die verder willen gaan dan alleen een gezellige avond uit met lekker eten. Maar het koken daarbij ook willen gebruiken om elkaar in korte tijd veel beter te leren kennen. De communicatie, improvisatie en intensieve samenwerking garanderen dit. Ook kunnen we focussen op actuele bedrijfsthema's zoals GASTVRIJHEID, VERANDERING & SCRUM/AGILE. Het resultaat van S.M.A.R.T. is energie, verbinding en focus.

Prijsopgave : S.M.A.R.T. cooking is mogelijk v.a. € 67,50 p.p.incl. btw., excl. drankjes.

Een totaal arrangement dat past binnen de vrije ruimte van de WKR is mogelijk v.a. € 84,50 p.p. incl. dranken en btw.

De Wereld van Verschil.

Dit is een unieke samenwerking tussen Talengy & Delicio. Gebaseerd op het DISC systeem. (**D**ominant-**I**nvloedrijk-**S**tabiël-**C**onsciëntieus) De Wereld van Verschil laat je zien dat alle talenten, vaardigheden en persoonlijkheden binnen je team er niet alleen mogen zijn maar ook nodig zijn om samen succes te hebben. Wij weten uit ervaring dat als je elkaar inzicht geeft in jouw persoonlijke aanpak, prettig communiceert, begrip kweekt voor hoe je onderling reageert, gebruik maakt van elkaars kracht, een omgeving creëert waarin alles bespreekbaar is en zorgt voor een gezamenlijk doel en verbinding: dan kun je als team elke opdracht aan, voelt elk teamlid zich gewaardeerd en straalt je als organisatie succes uit. De Wereld van Verschil is hét concept om in korte tijd veel resultaat te boeken.



Programma: (tijden in overleg)

Eerst maak je thuis of op je werk online een test. Je wordt meegenomen in de Wereld van Verschil en krijgt goed inzicht in je eigen vaardigheden en talenten. De verschillende Werelden worden vervolgens op informele wijze besproken tijdens je verblijf bij Delicio. Dit is de eerste stap om als team te groeien.

- | | |
|--------------------------|---|
| 16.00 uur | Ontvangst in de kookstudio. |
| 16.30 uur | Kennis sessie 'De Wereld van Verschil'. Aan de hand van een grote Wereldkaart gaan we verkennen waar iedereen binnen het team staat. Een mooie energieke mix van fun, herkenning, teamspirit en kennis. |
| 17.30 uur -
22.00 uur | Met deze nieuwe kennis en energie start je de SMART cooking workshop & diner. Je zult verbaasd zijn hoe veel beter je als team al samenwerkt in zo'n korte tijd. |

Prijsopgave: De Wereld van Verschil is mogelijk v.a. € 95,- pp. incl. btw. excl. drankjes.

Upgrade: Dit concept is uit te breiden met een dagdeel training & 'personal map'. P.o.a.



Nieuw! Active Dining.

Delicio is als kookstudio actief sinds 1997. Daar zijn we als langst draaiende kookstudio van Veluwe en Flevoland best trots op. Dat komt vooral door ons team: enthousiast, betrokken, kundig en culinair avontuurlijk. En natuurlijk onze professionele keuken met alles wat je als hobby kok nodig hebt. Maar ook de ingrediënten: topkwaliteit seizoensproducten uit eigen omgeving. Verder krijgen we vaak reacties als ‘wat is het toch gezellig ingericht’ en ‘de recepten die ik bij jullie heb geleerd maak ik nog steeds thuis’.

Ook krijgen we van relaties die vaak terug komen nog wel eens de vraag: heb je nog een origineel idee voor een (bedrijfs)uitje? De kookworkshop was super leuk, maar we willen met ons team een keer wat anders. Dat kan nu, met **Active Dining**.

In het kort; het is geen workshop. Maar wel een diner bestaande uit minimaal 4 gangen. Dat in de open keuken (je zit er bijna in) door onze chefkok wordt klaar gemaakt. Bij grotere groepen, maken we meer gerechten. **Zonder meerprijs!** Per gang nodigen we een groepje uit in de keuken om te helpen met de laatste puntjes op de ‘i’. Maar ook met het serveren en afruimen van de gerechten. Hierdoor ontstaat veel beweging, erg veel lol en volop gezelligheid. Van elk gerecht en elk groepje maken we meteen een leuke foto, die je later als mooie herinnering krijgt toegestuurd.

Ook doet elk groepje mee met onze Culinaire Quiz. Dat begint centraal met een kruiden- en wijnproeverij. (of bier, of thee) En dan vervolgens tussen de bedrijven door een test van je warenkennis. Het winnende team krijgt na het dessert een leuke prijs.

Bij **Active Dining** heb je keuze uit diverse menu’s die we in overleg samenstellen. Uiteraard houden we rekening met alle eet-dieet-allergenen wensen. Een paar voorbeelden:

De Italiaanse keuken.

Proeverij van drie soorten antipasti.

(carpaccio, vitello, caprese)

Verse pasta met pesto en Parmezaan.

Arrosto Toscano. In zijn geheel

gegrilde ribeyesteak met rozemarijn

aardappeltjes en groene salade.

Flensje gevuld met chocolademousse

en geconfijte sinaasappelschil.

De Oosterse keuken.

Sushi !

(maar dan echt)

Noedelsoep met ramen, groenten

en specerijen.

Nasi Rames: gebakken rijst met

tal van Indische specialiteiten.

Tropische fruit sorbet.

Prijsopgave: Een active dining arrangement bestaat uit een welkomstdrankje met amuse, diverse hapjes en een heerlijk menu. De overige drankjes worden apart berekend. Ook de culinaire quiz incl. leuke prijs en de foto is inbegrepen.

De prijs per persoon v.a. 12 personen is: € 72,50 Kom je met meer personen, dan krijg je korting. Neem contact voor jouw prijsopgave

Active Dining kan worden uitgebreid met o.a. een wijnproeverij & barista demonstratie.

Overige menu thema’s o.a. → Streetfood, Tapas, Streekproducten, Franse bistro etc.