Voor elk wat wils

Via de nieuwsbrief (per mail), op de website en ook via Facebook kunt u tien keer per jaar een nieuw menu zien. Daarbij wisselen wij vlees, vis, wild en gevogelte af. Als u zin hebt, meldt u zich aan, met of zonder partner(s) of als groep als u met 10 tot 16 personen bent. Als groep kunt u ook zelf een eigen menu afspreken! Voor mensen met een dieet, zoals vegatarisch of glutenvrij, passen wij het menu in overleg aan.

Betaalbaar

Een kookworkshop met driegangenmenu kost bij ons slechts 45 euro. Daar zijn een amuse, een welkomstdrankje en na afloop koffie/thee bij inbegrepen. Water uit de kraan is gratis.

"Marlies leert je op een rustige en leuke manier alles klaar te maken. Ik kan het iedereen aanraden!"

Kitty Pierssens

Kookstudio De Drie Hoefijzers

Karel en Marlies Martinet
Julianastraat 98
4566 AJ Heikant

U kunt zich aanmelden per e-mail of telefoon:
martinet@zeelandnet.nl
tel. 0114-370555
mob. 06-15011743

Vanuit België: tel. 0031114 370555
of tel. 00316 15011743

Kookworkshop met driegangenmenu:
van 18.00 tot 22.00 uur
€ 45,00 p.p.

De Drie Hoefijzers

"Heel gezellig! Ik kon mijn verjaardag gewoon niet mooier afsluiten!"

Rilana van Oostenbrugge

Kookstudio De Drie Hoefijzers

Gezellig samen koken en dineren

De Drie Hoefijzers

Unieke locatie

De Drie Hoefijzers is een kookstudio op een historische boerderij: authentiek en sfeervol, maar wel professioneel. In een landelijke omgeving, met koeien, kippen, groente, fruit, kruiden en honingbijen.

Koken is bij ons een belevenis

De kookstudio is een sfeervolle ruimte met een warme uitstraling. U kookt gezellig samen rondom een groot en uniek kookeiland. In tweetallen maakt u zelf het hele menu! Daarna dineert u samen. Door de professionele begeleiding en het goed uitgewerkte recept is iedereen in staat om het menu ook thuis te bereiden.

"Wat hebben we
fantastisch gegeten en
eerst nog lekker gekookt!"

Ellen Kox

Meer dan koken en eten

Wij zetten niet alleen alle producten voor u klaar, maar dekken ook de tafel voor u, doen de vaat en kunnen een drankje schenken. Daarom is een kookworkshop bij ons ideaal, voor zomaar een gezellig avondje uit of als er iets te vieren valt. Veel leuker dan een hele avond aan tafel gekluisterd te zijn. Het uitgewerkte recept krijgt u op papier en mag u meenemen.

"Mooie, nette keuken!
Geweldig dat je per twee of drie
een eigen kookplek hebt!
En het was ook nog eens
gezellig!"

Vivane Verbraecken

Gezond en lekker

Wij volgen de seizoenen, dus de natuur. Alles is dan vers en op zijn best. Wij halen het meeste van dichtbij, van de beste leveranciers, en gebruiken ook producten uit onze eigen tuin. Het hele scala van vlees, vis, (vergeten) groenten en fruit passeert in elk seizoen.

Elke maand komen we met een nieuw driegangenmenu. Onze menu's zijn Belgisch/Frans getint, maar altijd herkenbaar en er zitten ook elementen "van bij ons" in. Daarnaast gaan we de Spaanse, Italiaanse en Griekse keuken zeker niet uit de weg. Onze porties zijn vrij ruim. Bovendien is uw eten altijd warm en op smaak zoals u wenst, dus ook lekker!

Omdat u vrijwel alles zelf maakt, ook sauzen en soepen, bevatten onze menu's praktisch geen hulpstoffen of smaakversterkers.

"Een leuke kookworkshop
bij De Drie Hoefijzers! Prima
avond voor een Spaans menu."

Liesbeth de Bruijn