

Planning workshops

Maart	<u>zaterdag 02</u>	<u>zaterdag 09</u>	<u>zaterdag 16</u>	<u>zaterdag 23</u>	<u>zaterdag 30</u>
	<u>Ravioli</u> <u>Baba'</u>	<u>Pizza</u>	<u>Tagliatelle</u> <u>pannacotta</u>	<u>Pizza</u>	<u>Tagliatelle</u> <u>zuppa-</u> <u>inglese</u>
April	<u>zaterdag 06</u>	<u>zaterdag 13</u>	<u>zaterdag 20</u>	<u>zaterdag 27</u>	
	<u>Pizza</u>	<u>Tagliolini</u> <u>crostata</u>	<u>Pizza</u>	<u>Ravioli</u> <u>Tiramisu</u>	
Mei	<u>zaterdag 04</u>	<u>zaterdag 11</u>	<u>zaterdag 18</u>	<u>zaterdag 25</u>	
	<u>Pizza</u>	<u>Ravioli</u> <u>Baba'</u>	<u>Pizza</u>	<u>Tagliatelle</u> <u>pannacotta</u>	
Juni	<u>zaterdag 01</u>	<u>zaterdag 08</u>	<u>zaterdag 15</u>	<u>zaterdag 22</u>	<u>zaterdag 29</u>
	<u>Pizza</u>	<u>Tagliatelle</u> <u>zuppa-</u> <u>inglese</u>	<u>Pizza</u>	<u>Tagliolini</u> <u>crostata</u>	<u>Pizza</u>
Juli	<u>zaterdag 06</u>	<u>zaterdag 13</u>	<u>zaterdag 20</u>	<u>zaterdag 27</u>	
	<u>Ravioli</u> <u>Tiramisu</u>	<u>Pizza</u>	<u>Ravioli</u> <u>Baba'</u>	<u>Pizza</u>	
Augustus	<u>zaterdag 03</u>	<u>zaterdag 10</u>	<u>zaterdag 17</u>	<u>zaterdag 24</u>	<u>zaterdag 31</u>
	<u>Tagliatelle</u> <u>pannacotta</u>	<u>Pizza</u>	<u>Tagliatelle</u> <u>zuppa-</u> <u>inglese</u>	<u>Pizza</u>	<u>Tagliolini</u> <u>crostata</u>
October	<u>zaterdag 05</u>	<u>zaterdag 12</u>	<u>zaterdag 19</u>	<u>zaterdag 26</u>	
	<u>Pizza</u>	<u>Ravioli</u> <u>Tiramisu</u>	<u>Pizza</u>	<u>Ravioli</u> <u>Baba'</u>	
November	<u>zaterdag 02</u>	<u>zaterdag 09</u>	<u>zaterdag 16</u>	<u>zaterdag 23</u>	<u>zaterdag 30</u>
	<u>Pizza</u>	<u>Tagliatelle</u> <u>pannacotta</u>	<u>Pizza</u>	<u>Tagliolini</u> <u>crostata</u>	<u>Pizza</u>



Buon Gusto

RISTORANTE B&B

Pizza leren maken van de een echte pizzaiolo Napoletano (echte Napolitaanse pizza bakker)

Programma:

- Maken van het deeg
- Portioneren van het deeg
- Pizza bereiden
- in de hout oven bakken

Ieder deelnemer maakt zijn eigen pizza. En neemt een pizza mee naar huis.

Inbegrepen bij deze workshop:

- koffie
- pizza opeten en drankje
- eigen pizza mee naar huis

De workshop start om 10:00 en duurt +/- 2 uur en de prijs is 35 euro p.p. Minimale deelname 8 personen.



Buono Gusto

RISTORANTE B&B

Verse pasta leren maken

Workshop

Ravioli rossi/baba' napoletano

Programma:

Welkom met espresso/cappuccino of thee

Workshop

- Ravioli rossi

- Saus maken (geklaarde salie boter)

(rode pasta gevuld met ricotta en Provolone kaas)

-Baba' (typische Napolitaanse cake met rum) maken

Deelnemer maken in groepen beiden gerechten.

Inbegrepen bij deze workshop:

- koffie/thee/cappuccino

- pasta opeten en drankje (bier/huiswijn) + Toetje en koffie

- recepten mee

De workshop start om ongeveer 10:00 en duurt +/- 2/5 uur,
de prijs is 45 euro p.p. Minimale deelname 8 personen.



Buon Gusto

RISTORANTE B&B

Verse pasta leren maken

Workshop

Ravioli/tiramisu

Programma:

Welkom met espresso/cappuccino of thee

Workshop

- Ravioli verdi
- saus maken

(groene pasta gevuld met spinazie en Parmezaanse kaas)

- Tiramisu maken

Deelnemer maken in groepen beiden gerechten.

Inbegrepen bij deze workshop:

- koffie/thee/cappuccino
- pasta opeten en drankje (bier/huiswijn) + Toetje en koffie
- recepten mee

De workshop start om ongeveer 10:00 en duurt +/- 2/5 uur, de prijs is 45 euro p.p. Minimale deelname 8 personen.



Verse pasta leren maken

Workshop

Tagliatelle/ Panna cotta

Programma:

Welkom met espresso/cappuccino of thee

Workshop

- Tagliatelle al nero di seppia (Tagliatelle met inktvis inkt)
- Saus (op basis van inktvisjes) maken
- Panna cotta (room toetje) maken

Deelnemer maken in groepen beiden gerechten.

Inbegrepen bij deze workshop:

- koffie/thee/cappuccino
- pasta opeten en drankje (bier/huiswijn) + Toetje en koffie
- recepten mee

De workshop start om ongeveer 10:00 en duurt +/- 2/5 uur, de prijs is 45 euro p.p. Minimale deelname 8 personen.



Buono Gusto

RISTORANTE B&B

Verse pasta leren maken

Workshop

Tagliatelle/ zuppa inglese

Programma:

Welkom met espresso/cappuccino of thee

Workshop

- Tagliatelle al cioccolato (Tagliatelle met bittere cacao)
- Saus (boter en Spaanse peper) maken
- Zuppa inglese (toetje met bakkersroom en likeur) maken

Deelnemer maken in groepen beiden gerechten.

Inbegrepen bij deze workshop:

- koffie/thee/cappuccino
- pasta opeten en drankje (bier/huiswijn) + Toetje en koffie
- recepten mee

De workshop start om ongeveer 10:00 en duurt +/- 2/5 uur, de prijs is 45 euro p.p. Minimale deelname 8 personen.



Buono Gusto

RISTORANTE B&B

Verse pasta leren maken

Workshop

Tagliolini cacio e pepe/Crostata della
nonna

Programma:

Welkom met espresso/cappuccino of thee

Workshop

- Tagliolini (dunne tagliatelle)
- saus maken (pittige kaas en zwarte peper)
- Crostata della nonna (oma's taart met pijnboompitten en bakkers room) maken

Deelnemer maken in groepen beiden gerechten.

Inbegrepen bij deze workshop:

- koffie/thee/cappuccino
- pasta opeten en drankje (bier/huiswijn) + Toetje en koffie
- recepten mee. De workshop start om ongeveer 10:00 en duurt +/- 2/5 uur, de prijs is 45 euro p.p. Minimale deelname 8 personen.