Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: zondag 20 december 2015 17:22
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: NIEUWSBRIEFVAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Kerstvakantie - de nieuwe kookagenda - Vlees- en Vleestechnieken - Snijden als een Kok - Het Half varken en Kip Totaal

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Voor je zie op laptop, gsm, tablet of computer onze laatste nieuwsbrief van 2015 waarin we maar gelijk van wal steken met het je toewensen van een gezellige culinaire Kerst en een heel smakelijk 2016!

Het was voor Kookschool Castricum een geweldig jaar waar we weer vele cursisten hebben mogen verwelkomen. Neem nou alleen al de afgelopen decemberweken waarin we de kookshops: Kerstvoorgerechten, Zelf Kroketten Maken en Het Half Varken aan een telkenmale uitverkocht huis mochten geven. Maar ook 21 x de cursisten van de cursussen Koken op Kokniveau ontvingen, waarvan 4 x voor een feestelijk eindmenu. We willen dan ook graag langs deze weg iedereen bedanken die dit jaar Kookschool Castricum heeft bezocht, die zich hebben ingeschreven voor wachtlijsten en cursussen. Onze speciale dank gaat uit naar onze stagiaires: Wendy, Bianca en Sandra!

2017 beloofd nog een veel dynamischer jaar te gaan worden en we gaan direct in de eerste week van april van start met 5 nieuwe groepen voor de cursus Koken op Koksniveau. Maar dat niet alleen, want op de vrijdagavond gaan we van start met de maandcursus Snij- en Basistechnieken Koken en houden we in 2017 vele verschillende kookshops! Hou dus onze nieuwsbrieven in de gaten!

Kerstvakantie

Voor dat we van start gaan met deze nieuwsbrief is het goed om te weten dat we vanaf vandaag gesloten zijn tot 4 januari as. Mocht je dus n.a.v. deze nieuwsbrief jezelf willen inschrijven, hou er dan rekening mee dat we pas in de loop van de eerste week van januari zullen kunnen reageren. Het is dus tijdelijk even windstil van onze kant. Inschrijvingen worden behandeld in volgorde van binnenkomst en e-mails worden wat later beantwoord dan gebruikelijk.

De Kookagenda's voor februari en maart staan nu voor je klaar!

Het mooie van een website is dat die nooit met vakantie is. Kerstmis of geen Kerstmis. En op onze website staan vanaf vandaag de kookagenda's voor februari en maart. Klik <<< HIER>>> voor de agenda van februari en <<<HIER>>> voor die van maart. Er staan een aantal heel leerzame en boeiende kookshops én een maandcursus gepland. Deze zijn allen samengesteld naar aanleiding van de meeste animo op onze wachtlijsten en inmiddels zijn alle wachtenden al door ons benaderd om als eerste in te schrijven. Dus vanaf nu is het mogelijk voor iedereen om in te schrijven. Dus wat let je?

Het Half Varken

Onze winterkookshop: Het Half Varken, kent een lange wachtlijst maar toch zijn er nog wat plaatsen vrij! We houden deze kookshop op zaterdag 13 februari as. van 11.00-14.00 uur. Wil jij nou ook eens meemaken (en

meedoen) hoe je een varken verdeelt en onderverdeelt in de meest smakelijke en bekwame gerechten en leren wat je allemaal zou moeten weten van vlees?

Klik dan <<<HIER>>> voor alle informatie en/of klik <<<HIER>>> om je alvast in te schrijven.

Kip Totaal

Een echt heel leuke en leerzame kookshop gaat aanstaande maart van start waarbij je o.a. op ambachtelijke wijze leert om de heerlijkste kip-varianten maken. En het leuke is....er zijn op vrijdagavond 11 maart as. van 19.00-22.00 uur, nog plaatsen beschikbaar. Als je nou <<<HIER>>> op klikt lees je alle informatie en als je <<<HIER>>> klikt dan kun je jezelf direct inschrijven.

Snijden als een Kok

Deze kookshop geven we op zaterdag 16 en 30 januari as. van 11.00-13.30 uur en waren direct na de bekendmaking in de vorige nieuwsbrief volgeboekt!

Er lijkt welhaast geen einde aan de belangstelling voor deze top-kookshop te komen en het is dus vandaar dat we deze gezellige maar oh zo zinvolle kookshop ook nog een extra keer gaan geven. Ditmaal in maart en wel op vrijdagavond de 18e van 19.00-21.30 uur.

Klik <<<HIER>>> voor informatie en <<<HIER>>> om jezelf in te schrijven.

Vleesliefhebbers opgelet!

Het is zover! We gaan de cursus Vlees- en Vleesbereidingen weer houden en ditmaal in februari op de vrijdagavonden (5, 12, 19 en 26 februari). Wil je nou ook eens echt vleesonderwijs krijgen? Schrijf je dan in! Klik <<<HIER>>> voor informatie of klik <<<HIER>>> om je in te schrijven

Heel hartelijk dank voor het lezen van deze nieuwsbrief! Tot volgend jaar!

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder
Kookschool Castricum

www.kookschoolcastricum.nl
www.facebook.com/KookschoolCastricum
info@kookschoolcastricum.nl

Schrijf je in op onze website voor een KookShop, KookCursus of KookDemo. Gezellig & Leerzaam!

KOOKSCHOOL CASTRICUM
kitchen cooking catering

De Loet 90 1902BL CASTRICUM 06-215 65 235

DISCLAIMER: Deze e-mail is uitsluitend bestemd voor de geadresseerde(n). De geadresseerde(n) c.q. ontvanger(s) kunt/kunnen aan dit bericht geen rechten ontlenen. Mocht dit bericht niet voor u bestemd zijn, dan vragen wij u vriendelijk om ons hiervan in kennis te stellen en vervolgens het bericht te verwijderen.In geval van vertrouwelijke en/of persoonlijke informatie is openbaarmaking, verveelvoudiging, verspreiding dan wel gebruikmaking van het bericht niet toegestaan. Kookschool Castricum sluit iedere aansprakelijkheid uit die voortvloeit uit elektronische verzending.

ALS JE DE ONTVANGST VAN ONZE NIEUWSBRIEF NIET OP PRIJS STELT, WIL JE DAN EEN REPLAY STUREN MET ALS ONDERWERP “AFMELDEN”? Dank je wel.