



NIEUWSBRIEF 09-10-2012

Laat ik deze nieuwsbrief beginnen met iedereen te bedanken die afgelopen maand heeft meegewerkt aan onze enquête 'Het Kerst Menu'. Door jullie hulp hebben we goed kunnen vaststellen: welke dagen, welke dagdelen en welke gerechten jullie het liefst willen. En dat is natuurlijk niet tegen dovemansoren gezegd!

Om maar gelijk met de deur in huis te vallen: Als je klikt op: [HET DRIE GANGEN KERSTMENU](#) dan zie je gelijk welke menu's wij voor je hebben samengesteld om aan jou te leren een onvergetelijke kerstmenu te koken zonder dat je daarvoor met Kerstmis zelf nog veel in de keuken hoeft te zijn. Hoe dat kan? Nou...dat leren we je in de cursussen.

Wanneer de cursussen gehouden worden kan je zien als je klikt op de [KOOKAGENDA NOVEMBER-DECEMBER 2012](#)

Je kan instappen voor 1 cursus, 2,3,4,5 of zelfs 6, want we geven 6 verschillende hoogstaande kerstmenu's. Als je alle zes zou volgen dan beheers je voortaan 6 feestelijke voor-, hoofdgerechten en desserts.

Zoals je weet doen wij er alles aan om de cursusprijzen zo laag mogelijk te houden. En ook ditmaal zijn we daarin geslaagd! Echter, de benodigde ingrediënten zijn natuurlijk wel iets delicates (het is FEEST tenslotte) dan gebruikelijk. De cursusprijzen bedragen per menu e. 57,50 (ongeachte welk menu je kiest). Geef je jezelf echter op voor 4, 5 of 6 menu's, dan krijg je korting en betaal je e. 52,50 per menu. Uiteraard ga je met een compleet menu naar huis, dus dat is weer verdient. En vanzelfsprekend ga je naar huis met de recepturen en....een kant en klare boodschappenlijst.

**HOGE KORTING!** Maar het wordt helemaal leuk als je weet dat wij jou rondom Kerstmis een speciale **CURSISTENSERVICE** zullen aanbieden. We gaan namelijk alle cursisten/klanten die vanaf 1 mei j.l. (opening van Kookschool Castricum) t/m de week voor a.s. Kerstmis een cursus/kookshop/catering/workshop hebben afgenomen de mogelijkheid bieden om hun inkoop van vis, vlees en wild bij ons te doen zodat jouw Kerst ineens een stuk voordeliger wordt dan bij de visboer, de slager en de poelier! (los van het gemak dat je aan 1 adres genoeg hebt).

Ton Mulder is kok en slager, dus je krijgt een perfect stukje vis, vlees en wild. Leuker, lekkerder en voordeliger kunnen we het niet maken en dat doen we graag in deze (helaas) crisistijd. Nadere informatie volgt later en komt ook op de website (inclusief bestellijst).

**Als je <<< [HIER](#) >>>klikt dan kan je direct inschrijven.**

PS: Indien u de ontvangst van onze e-mail niet op prijs stelt, wilt u deze e-mail dan replyen met de mededeling 'AFMELDEN'. Dank u wel!

**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 ontleen. 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.