



NIEUWSBRIEF 13-09-2012

DE NIEUWE KOOKAGENDA OKTOBER 2012 STAAT INMIDDELS OP DE SITE (homepage: www.kookschoolcastricum.nl) DUS SCHRIJF JE VAST IN!

Dit is onze eerste nieuwsbrief van het nieuwe kookseizoen en we hopen dat je een goede vakantieperiode hebt gehad. Wij wel en hebben er weer veel zin in!

Maar... eigenlijk zijn we al weer een paar weken bezig en inmiddels is de 24 weken cursus "Koken op Koks niveau" in 2 groepen van start gegaan met gemotiveerde aankomende koks. Superleuk om te doen.

In mei 2013 starten we gelijk met de tweede serie Koken op Koks niveau en als je die volgt ben je net voor Kerstmis 2013 klaar. Denk eens in...dat wordt jouw beste kerstmenu ooit!

Nu we het dan toch over Kerstmis hebben, in november gaan we 4 weken lang van start met 'Het kerstmenu'. 4 verschillende menu's in evenzovele kookshops. Binnenkort hoor je meer hiervan.

Zoals in onze laatste nieuwsbrief beloofd gaan we in oktober 'knallen' met veel nieuwe kookshops.

Naast de bestaande kookshops komen we nu ook met: Maandag Veggiedag! / Herfst & Wintersoepen (het is tenslotte al bijna herfst) / Zelf kroketten maken / Vrijdag Visdag (we gaan heerlijk vis bereiden met Hollandse, Franse en Italiaanse invloeden). Wat de kookshops precies inhouden staat uitgebreid op onze site.

DE NIEUWE KOOKAGENDA OKTOBER 2012 STAAT OOK INMIDDELS OP DE SITE (homepage: www.kookschoolcastricum.nl) DUS SCHRIJF JE VAST IN!

Maar ook introduceren we 2 nieuwe MINI-cursussen te weten: "Kook je Fit!" én "In 1 x (gevarieerd) koken voor 1 week tegelijk" (ja, dat kan en is heel handig voor iedereen die door de week geen tijd heeft, maar de snackbar, de pizzeria, de chinees en de kant-en-klaar werkjes zat zijn).

"Kook je Fit!" duurt 3 weken en "In 1 x (gevarieerd) koken voor 1 week tegelijk", 2 weken.

Nu hebben we sinds gisteren wel een nieuwe samenstelling van de 2^e kamer maar nog geen nieuwe regering dus de BTW verhoging per 1

oktober a.s. gaat onverminderd door en dat houdt in dat ook wij er niet aan ontkomen om de prijzen hierop aan te passen. Jammer maar waar, maar we blijven goed & goedkoop en helemaal als je bedenkt dat je bij de meeste kookshops en cursussen met volle handen naar huis gaat en voorlopig geen eten meer hoeft in te kopen.

Ook is het nieuw dat we voortaan op de kookagenda aangeven wanneer wij beschikbaar zijn voor bijzondere zaken zoals catering en het geven van workshops. Binnenkort nemen wij het catering gedeelte van de site flink onder handen zodat je snel en gemakkelijk ziet waarvoor wij staan en tegen welke prijs.

Tot de volgende nieuwsbrief!

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