

Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: dinsdag 20 mei 2014 13:47
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Culinaire reis Frankrijk - Kookagenda juni - Laatste kans Snij- en Basistechneken Koken

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Ditmaal een korte maar krachtige nieuwsbrief met daarin o.a. een fantastische culinaire aanbieding voor liefhebbers de echte Franse keuken!

KOKEN IN FRANKRIJK:

Heb je altijd als eens willen koken in Frankrijk? Lees dan verder want Kookschool Castricum heeft nieuws voor jou! Van 11 t/m 18 oktober (de herfstvakantieperiode) gaat Kookschool Castricum naar **Château de Lamothe** in Frankrijk. Maar dat doen we niet alleen, neen, dat willen we graag met 5 culinaire liefhebbers/liefhebsters die graag heel veel willen leren maar bovendien van het goede Franse leven houden. Er worden kooklessen gegeven met uitsluitend regionale producten welke worden vergezeld van de allerbeste wijnen.

Château de Lamothe is een superluxe hotel van het Nederlandse echtpaar Christine en Laurent Nederlof die ervoor borg staan dat iedereen zich volkomen op zich gemak voelt.

Château de Lamothe is werkelijk van alle gemakken voorzien (werd geheel gerenoveerd van 2007 tot 2011 en heeft een eigen park met een schitterend uitzicht op de Pyreneeën en het dal, heeft een buiten zwembad – in oktober is het daar nog goed zwemmen – en heeft o.a. Wi-Fi, fitnessruimte, bioscoop, schilderatelier, biljartzaal enzovoorts). Christine en Laurent leggen je daadwerkelijk in de watten en combineren dat met de kooklessen van Kookschool Castricum (met o.a. gastdocent Laurent Nederlof die les kreeg van Meester chef Alain Ducas) en een bezoek aan het 3-sterren Restaurant van Martin Berasateguy (San Sebastian, Noord-Spanje).

Kortom: Het wordt een onvergetelijke culinaire vakantie waarvan je als herboren (en heel veel wijzer) thuis komt. Klik [<<<HIER>>>](#) voor alle informatie/programma en aanvraag en klik [<<<HIER>>>](#) voor een bezoek aan Château de Lamothe. Voor deze aanbieding geldt wel: wie het eerste is..... ? Inschrijven kan uiterlijk tot 1 juli as.

KOOKAGENDA JUNI:

Het moet gezegd: de kookagenda van juni loopt over van de vele opleidingen (de cursussen: Koken op Koks niveau en Zelfstandig Werkend Kok) maar toch zien wij nog kans om op de woensdagavonden VOOR DE ALLERLAATSTE KEER VOOR DE ZOMERVAKANTIE onze top-cursus: [Snij- en Basistechneken Koken](#) te geven. Klik [<<<HIER>>>](#) voor de kookagenda van juni.

Voor de liefhebbers van Kookshops: De kookagenda van juli zal bol staan van verschillende Kookshops (w.o. "The BBQ") en diverse Kookdemo's. Hou onze volgende nieuwsbrief dus goed in de gaten.
Dank je voor het lezen. Tot kook!

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder

www.kookschoolcastricum.nl

www.facebook.com/KookschoolCastricum

info@kookschoolcastricum.nl

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



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 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.