Martinodipiemonte

MENU KOOKWORKSHOP

Martinodipiemonte

Martinodipiemonte

WAAR

Vanaf zes personen tot tien personen in de kookstudio te Leusden

OF

Veras elkaar met een privé kookworkshop bij jou thuis vanaf twee personen tot vier personen

Martinodipiemonte

KEUZE MENU

Maak een keuze uit vijf gerechten voor jouw gezelschap.

Martinodipiemonte

Maak een keuze uit 2 antipasti

Vitello Tonnato
Gesneden gekookt koud kalfsvlees met een saus van mayonaise, tonijn en ansjovis

******

Saltimbocca di Branzino
Saltimbocca van zeebaars

******

La Ratatatuia alla Piemontese
Aubergines, courgettes, paprika, tomaat en ui geserveerd op een bedje van Parmezaan

Flan di barbabietole
Bietenvlaai met een pecorino bechamelsaus

Flan di zucchine
Courgette vlaai met een parmezaanse kaassaus

Wijnen : Arneis | Cortese | Barbera | Dolcetto | Grignolino

Martinodipiemonte

PRIMI PIATTI

Primi betekent 'eerste' in het meervoud en piatti betekent 'borden'. Dit zijn dus de 'eerste borden'. Wat je je nu misschien afvraagt is, wat wordt er dan geserveerd op deze eerste borden? En volgen er dan nog meer borden als dit de eerste pas zijn? Primi piatti bestaat vaak uit een pasta of een risotto. Als het goed is, wordt het nu ineens een stuk logischer waarom antipasti, antipasti heet.

Martinodipiemonte

Maak een keuze uit 1 primi

Risotto ai porcini
risotto met eekhoorntjesbrood en Parmezaan

******

Tajarin al ragù di cinghiale
Tajarin met wildzwijn ragout

******

Tagliatelle al ragù di arrosto di vitello
Tagliatelle met kalfsragout

Wijnen : Barbera | Dolcetto | Grignolino

Martinodipiemonte

SECONDI

Als de eerste borden leeg zijn, volgen er doorgaans 'tweede borden'. Dit zijn de secondi piatti. De gerechten in deze categorie zijn vlees, vis of vegetarisch. Een secondi wordt doorgaans geserveerd zonder bijgerechten, de contorni. Deze krijg je niet altijd standaard bij het hoofdgerecht. Enkele voorbeelden van contorni: aardappels uit de oven of gegrilde groenten. De contorni bestel je apart. Ze kosten doorgaans een paar euro.

Martinodipiemonte

Maak een keuze uit 1 secondi

Pollo alla Marengo
Kippendijen met knoflook, champignons en rivierkreetjes gestoofd in een tomatensaus

******

Filetto d'orata in crosta di patate
Dorade filet gehuld in een krokant laagje aardappelkorst met een groentestoof

******

Parmigiana di Melanzane
Ovenschotel met aubergines, tomaat, mozzarella en parmezaan

******

Filetto di manzo con salsa al marsala
Ossenhaas geserveerd met een marsala saus en een groentestoof

******

Involtini di faraona ripieni
Rollade van parelhoen, gevuld met verschillende ingrediënten en een groentestoof

Wijnen : Barbera | Dolcetto | Ruchè | Nebbiolo | Pelaverga

Martinodipiemonte

DOLCI

Als de antipasti, de primi, de secondi je heerlijk hebben gesmaakt, is het de hoogste tijd om aangenaam uitgebreid na te tafelen. Zodra je ook de dolci hebt laten zakken, drink je een lekkere espresso of een andere koffie. En om de avond echt goed af te sluiten, neem je natuurlijk nog een heerlijke lokale likeur. In het Italiaans noem je dat een digestivo. Limoncello is verreweg de bekendste in Nederland. Grappa is mijn favoriete digestivo. Daarover lees je elders in dit boek meer.

Maak een keuze uit 1 dolci

Martinodipiemonte

Bônet Piemontese
Chocolade crème pudding gevuld met ameretti koekjes, chocolade, rum, amaretto en slagroom

******

Panna cotta alla grappa
Panna cotta met grappa

******

Semifreddo alla limoncello
Limoncello semifreddo

******

Bônet di Pesche
Chocolade crème pudding gevuld met perziken, amaretti koekjes, chocolade, rum en amaretto geserveerd met een karamelsaus

Wijnen : Brachetto | Malvasia | Moscato d'Asti

Martinodipiemonte

AFSLUITING

Martinodipiemonte

KOSTEN

Wat zijn de kosten van dit culinaire hoogstandje
van ruim vijf uur samenzijn met je eigen collega's, vrienden of familie.

In de kookstudio vanaf zes tot tien personen € 125,00 p.p

Dit is inclusief : prosecco als aperitief, vijf verschillende Piemontese wijnen, koffie en als digestief grappa of limoncello

Als privé setting thuis zelfde menu vanaf twee personen € 125,00 p.p

Dit is inclusief : prosecco als aperitief, vijf verschillende Piemontese wijnen, koffie en als digestief grappa of limoncello

Martinodipiemonte

Salute e a presto
Martino

martinodipiemonte.nl | info@martinodipiemonte.nl | 0622660596