



## **Algemene informatie**

*Elk restaurant heeft zijn eigen verhaal. De locatie, de mensen en natuurlijk de producten waarmee wordt gewerkt bepalen uiteindelijk de kwaliteit en datgene wat het restaurant wil uitstralen. Bij 'Kijkje in de Keuken' nemen we u mee naar diverse restaurants en vertellen de verhalen achter deze restaurants.*

### **Wat kunt u verwachten?**

Een restauranteigenaar, een sommelier, een kok of een leverancier nemen u persoonlijk mee in hun verhaal. Een letterlijk kijkje in de keuken, een filmpje, een rondleiding, interview of demonstratie zijn voorbeelden van zaken die de revue kunnen passeren. Doel van dit alles is om de beleving te intensiveren. We zijn ons bewust dat elk restaurant zijn eigen verhaal heeft. Daarom zullen telkens verschillende mensen of zaken meer of minder in de spotlight staan. Vaste onderdelen zijn in ieder geval:

### **Eten en drinken**

'Kijkje in de Keuken' is in eerste instantie een culinair feest waarin eten en drinken de hoofdrol spelen. Vanuit de keuken worden altijd meerdere gerechten/gangen voor u bereid. Deze worden begeleid door diverse dranken met daarin meestal een bijzondere rol weggelegd voor wijn.

### **De Mensen**

Dave Sintenie van Chateau78 is de host van de avond. Hij stelt u voor aan verschillende mensen die op een of andere manier verbonden zijn aan het restaurant. Met hun eigen verhaal of tijdens een kort interview leert u de mensen kennen die het restaurant hun identiteit geven. U krijgt letterlijk en figuurlijk een kijkje in de keuken en een kijkje achter de schermen. Uiteraard bent u ook in de gelegenheid vragen te stellen.

### **Locatie & Stijl**

De geschiedenis van een pand, de plaats, de inrichting en de sfeer zijn ook allemaal mede bepalend voor datgene wat het restaurant uitstraalt of wil uitstralen. Ook het soort restaurant, de stijl en het niveau waarop gekookt en gewerkt wordt kunnen, naast de locatie, onderwerp van gesprek zijn tijdens de avond.

### **Passie**

De middagen en avonden draaien om passie. Denk aan een wijnboer die u persoonlijk verteld hoe hij met ziel en zaligheid heeft gewerkt aan het maken van een bepaalde wijn. Daarna proeven en drinken we deze wijn uiteraard. Een slager die u verteld over de oorsprong van het stukje vlees dat u zo dadelijk geserveerd krijgt. Of de chef die u demonstreert hoe hij of zij het volgende gerecht voor u heeft bereid. Al dit zijn mogelijke voorbeelden van wat u te wachten staat.

### **Kosten?**

De prijs die u voor de verschillende edities betaald varieert. Deze hangt samen met de locatie, de inhoud en de duur van het programma. We zorgen uiteraard dat u naast de leuke ervaring altijd meer dan volstaan de deur uit gaat!