

30 MAART VAN 10 – 16 UUR

# WORKSHOP / BELEVINGSDAG

## TIGER FIRE PLANCHA'S EN KAMADO

€ 77.50

### WAT GAAN WE DOEN?

Tijdens onze belevingsdag / workshop werken we met meerdere TiGER FiRE plancha's en de TiGER FiRE kamado. We gebruiken verschillende accessoires en leggen je uiteraard uit hoe je de TiGER FiRE gebruikt en de lekkerste gerechten klaarmaakt. Met de nodige tips & tricks gaan we jullie inspireren en nemen we jullie mee in de wereld van outdoor cooking met heerlijke gerechtjes uit verschillende landen (Italië, Mexico, Spanje, Griekenland). Natuurlijk zullen we de gerechten die we samen bereiden ook gezamenlijk opeten, zodat je meteen kunt genieten van je culinaire creaties. En om het af te maken, zorgen we voor een ruime voorraad non-alcoholische en alcoholische drankjes, zodat je naar hartelust kunt genieten van de workshop. Bovendien krijg je de recepten mee naar huis, zodat je het thuis nog eens over kan doen!





30 MAART VAN 10 – 16 UUR

# WORKSHOP / BELEVINGSDAG

## TIGER FIRE PLANCHA'S EN KAMADO

€ 77.50

### HOE WERKT HET RESERVEREN?

Je kan eenvoudig online inschrijven via [www.outdoor-catering.be/workshops](http://www.outdoor-catering.be/workshops). Selecteer de workshop en voer het aantal personen in die aanwezig gaan zijn. Voeg dan toe aan de winkelmand en ga door naar afrekenen.

Na betaling wordt je boeking bevestigd en wensen wij je alvast meer dan welkom op onze belevingsdag.

### LOCATIE & PARKEREN

De belevingsdag wordt gehouden in onze eigen Smokey Garden, gelegen in de Pastorijstraat 19 te Wortel in België. We hebben een gezellig ingerichte binnenlocatie en een grote sfeervolle stretchtent die ervoor zorgt dat we in eender welke weersomstandigheden lekker aan de slag kunnen. Mocht het wat frisser zijn buiten, raden we je wel aan je hierop te kleden. Parkeren kan gemakkelijk op de parking voor de kerk, die 50 meter verder gelegen is.



0472 30 30 64



[info@outdoor-catering.be](mailto:info@outdoor-catering.be)