

kedlen

*kokkeskole, teambuilding,
kurser & fester m.m.*



event, gastro & konference

volkerts
fylke

kedlen koger af kreativitet

kedlen er det kreative, fleksible lokale, der kan bruges til alt fra teambuilding til fester



Kedlen består af et råt og smukt showroom, et område til fællesspisning og et professionelt køkken med plads til 36 deltagere til kokkeskole (eller andre teamworks) fordelt på 6 hold.

Området til spising er indrettet hyggeligt og tilpasset efter, at lokalerne skal bruges til teambuilding, kokkeskole eller andre privat/erhvervsarrangementer.

Kedlen rummer et væld af muligheder og kreativitet, så det kan tilpasses netop dit arrangement.

Holdene til kokkeskole kan kreere gastronomien i det professionelle køkken, og anstrengelserne kan nydes i lokalet lige ved siden af. Showroomet kan bruges til workshop-aktiviteter, mens der er teambuilding i køkkenet. Det hele ligger i direkte forbindelse med Volkerts Fylke, og lokalerne kan lejes alle ugens dage – enten for en aften eller på dagsbasis.



privat eller erhverv

vi tilpasser os jeres behov, både når det gælder privat og erhvervsarrangementer

Privatarrangement

Hold den fest eller sammenkomst du drømmer om, og lad os stå for planlægningen og udførelsen.

Kedlen er en optimal lokation for dit næste arrangement hvad enten det drejer sig om fester, teambuilding, madklub med vennerne, mad-kurser eller noget helt femte.

Vi sammensætter i samråd med dig alt fra menu til boblende velkomstdrinks, samt aktiviteter for selskabet hvis dette ønskes.

Kontakt os og få et uforpligtende tilbud til jeres arrangement.



Erhvervsarrangementer

I Kedlen hos Volkerts fylke danner vi de perfekte rammer for jeres næste arrangement, hvad enten det drejer sig om et simpelt møde, teambuilding, julefrokosten, sommerfesten med tema, eller noget helt andet.

Vi tilbyder fuld forplejning under hele arrangementet med mulighed for tilkøb og fravalg.

Kontakt os og vi vil matche jeres behov efter aftale.

kokkeskole

teambuilding



EKSEMPEL PÅ MENU

Forret:

Bagt farseret helleflynder med smørstegte persillerødder, råsyltede tomater og sauce hollandaise

Hovedret:

Ballontine med saltbagt selleri, flødesovs, hasselback kartoffel og syltede rødløg

Dessert:

Karamelliseret æblekage med syrlig cremefraichemousse og sprøde hasselnødder

**Mulighed for opgradering af menu og råvarer for en merpris*

Skal holdet rystes sammen eller skal der skabes nye relationer til kunder eller leverandører?

Så er vores kokkeskole, hvor man sammen kreerer en fantastisk 3 retters menu det helt rigtige.

Her er tid til hygge, masser af samarbejde og ikke mindst noget at grine af.

Eksempel på tidsplan:

17.00	Start og velkomst
17.30	I køkkenet
19.30	Forret
20.00	Hovedret
21.00	Dessert
22.00	Tak for i aften



Vi starter i køkkenet med en kort introduktion til aftenens forløb. Herefter inddeles deltagerne i hold.

Hvert hold får ansvar for en ret, og skal naturligvis både kokkerere, servere og præsentere holdets ret for øvrige deltagere.

Under hele arrangementet er der øl, vand & vin til rådighed i køkkenet fra den store "tag-selv" køkkenbar.

Kokkeskole	1000,- pr. deltager
Weekendtillæg	+ 200,- pr. deltager
*Opgraderet menu	+ 500,- pr. deltager
Ekstra time	150,- pr. deltager

*Minimum 15 pers. og max. 30 pers.
Priserne er inkl. moms*

masterchef

kokkekonkurrence

Er man til intern konkurrence, er masterchef konceptet det rette valg. Her dystes i 6 hold, som alle skal lave en 3 retters menu.

Hovedelementerne er bestemt på forhånd. Kreativiteten skal slås løs under en stram tidsplan. Der gives point for kreativitet, tid, æstetik og naturligvis smag.



5 timer



18-30 pers.

TIDSPLAN

- 17.00 Start og velkomst
- 17.15 Opgaver uddeles
- 17.30 Tiden starter
- 19.00 Forret afleveres
- 20.00 Hovedret afleveres
- 21.00 Dessert afleveres
- 21.15 Oprydning af station
- 21.45 Vinderen udkåres
- 22.00 Tak for i aften

Kokkekonkurrence	1250,- pr. deltager
Weekendtillæg	+200,- pr. deltager
Ekstra time	150,- pr. deltager

*Minimum 18 pers. og max. 30 pers.
Priserne er inkl. moms*

surdejskursus

med Benjamin fra BeansterBaker



**2 timers
session**

Introduktion til Surdej

På en 2 timers introduktion med BeansterBaker får du grundviden om hvordan surdej fungerer og hvordan det skal håndteres.

Alle hævnings- og tilføjningsprocesser af brødet bliver vist og gennemgået hvilket vil give en helhedsfornemmelse af, hvordan man opbygger et surdejsbrød.

300,- pr. person



**5 timers
session**

Surdejs kursus inkl. let frokost

Deltag i en lærerig workshop hos Volkerts Fylke, hvor vi gennemgår alle facetter af surdejsbagning. Undervejs spiser vi en let tapas sammen, hvor hovedingrediensen naturligvis er det surdejsbrød, som vi sammen bager.

Hvad lærer du om?

- Temperaturer
- Snitte i dej
- Foldning af dej
- Arbejde med dej på forskellige stadier

Vi taler om:

- korn og formaling
- meltyper
- autolyse og mix
- Smag på surdej

Du får til sidst din egen surdej med hjem.

1250,- pr. person

Priserne er inkl. moms

Minimum 9 pers. og Max. 18 pers.

SalatTøsen

få det sorte bælte i plantedeller, salater og grønne fyldige serveringer med smag!



**2 timers
session**

Basis viden og showcooking

Få basiskomponenterne til en lækker salat og oplev showcooking med salat-Tøsen!

Lær at lave pesto, basisdressing, basisk-nas & basissylt samt principper omkring salatopskrifter.

385,- pr. person inkl. moms



**6 timers
session**

Udvidet session

Få størst mulig velsmag ud af sæsonens grøntsager – uanset om du er vegetar, veganer eller bare ønsker, at grøntsager skal spille en af hovedrollerne i din hverdag.

Hvad lærer du?

Du bliver indført i en række forskellige grundtilberedninger af grønne råvarer. Du får tips til at anvende grøntsagerne på en helt ny måde, der giver variation og nye nuancer i dit køkken.

Hvad får du?

Tre fyldige grønne hovedserveringer med små og store deleretter og snacks
Grundig intro og vejledning undervejs fra SalatTøsen / Mette Løvbom
Opskrifter med hjem
Drikkevarer inkl. vin, øl, kaffe, the mm.

1200,- pr. person inkl. moms

Priserne er inkl. moms

Minimum 18 pers. og Max. 36 pers.

andre muligheder

få et indblik i det væld af muligheder som kedlen byder på

event, gastro & konference

volkerts fylke

Kedlen er fyldt med muligheder til netop dit arrangement. Kontakt os og vi finder den bedst mulige løsning til jer.

Vi har et bredt sortiment af samarbejdspartnere, og kan altid finde noget, der passer til jer og selskabets størrelse.

Eksempler på teambuilding

- Masterchef (kokkedyst)
- Madskole, hvor I selv laver maden i hold
- Kaffenørderi
- Vinens verden - (vinsmagning)
- Spiritusmagning eller
- cocktailkursus
- Yoga
- Indendørs klatring
- Murder mystery
- Crossfit
- Danseundervisning
- Bålmad
- Stomp
- Escape room

Tlf: +45 73 70 25 22

Mail: info@volkerts.dk