



Folker Tieleman



www.kook-salon.nl | Folker Tieleman | Beusichem | 06-286 58 500 | koken@kook-salon.nl

Welkom bij de nieuwsbrief van Kook-Salon.

Dit jaar bestaat Kook-Salon 17 jaar en verzorgen wij nog steeds mooie partijen op locatie. Kook-Salon is er weer klaar voor om van 2019 een mooi jaar te maken. Middels deze nieuwsbrief willen wij u inspiratie geven voor het organiseren van uw feest.

Kook-Salon is bijzonder druk geweest met het verzorgen van diverse festiviteiten. Op deze nieuwspagina ziet en leest u een klein overzicht

TIP

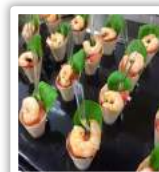
Afgelopen jaar hebben wij verschillende klanten teleur moeten stellen, omdat er geen ruimte meer was in onze agenda om hun feest te verzorgen.

PLAN uw feest goed en reserveer Kook-Salon op tijd!

Folker is ook werkzaam als freelance kok.

- bij ziekte in een restaurant
- product presentatie
- kookdemonstraties van diverse producten zoals messen, pannen en combistoomovens

Wij verzorgen ook diverse soorten hapjes voor uw feest of receptie.
Vraag vrijblijvend een offerte



Wij zijn ook op **FACEBOOK** te vinden.
<http://www.facebook.com/kookSalon>



Ook aankomend seizoen weer diverse workshops zoals basis snijtechnieken. Volg ons op facebook voor de aankondingen. Of meld u aan: koken@kook-salon.nl



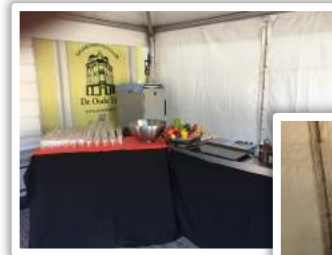


Een 50 jarige bruiloft

- **Voor 60 personen** in Chaam hebben wij een drie gangen buffet verzorgd. Dit alles buiten en in een druivenkas. Mede door de zomerse temperaturen was dit een geweldig succes.

Receptie op locatie

- In hartje Utrecht hebben wij de receptie verzorgd ter gelegenheid van het 85 jarig bestaan van tabak speciaalzaak "De Oude tijd" in Utrecht. Hier werden de gasten verrast met live cooking, waar diverse kleine hapjes geserveerd werden.



Het vieren van een 60 jarig huwelijk

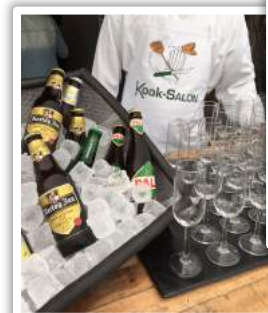
- Het bruidspaar had twee dagen feest, en werden door hun kinderen verrast met een fraai privé diner bij hun thuis, die voor dit weekend vanuit het buitenland naar het ouderlijk huis waren gekomen om dit te vieren.

De volgende dag hebben we een uitgebreid lunchbuffet verzorgd voor 30 gasten.

Abraham verzorgd

- Voor iemand die 50 werd hebben wij een prachtig feest georganiseerd met o.a. onze Weber bbq en een foodtruck. Zo waren er diverse punten in de tuin waar de gasten hun internationale gerechtjes konden afhalen.

Ook een leuke opdracht was een basistraining koken voor een jong echtpaar! Het maken van soepen en sauzen en het bereiden van diverse groenten





Huwelijksbootje

- Een prachtig schip in Harlingen. Na de huwelijksvoltrekking op het water was er een gezellige borrel met mediterrane hapjes. Aansluitend volgde er een buffet aan boord. Dit was een pittige uitdaging in de kombuis, bij de zomerse temperatuur van 32 graden. Aansluitend was er een mooi feest op de kade waar wij ook de hapjes hebben verzorgd

Betuwse bruiloft

- Bij "de Kamer van Buren" in Buren een mooie bbq verzorgd voor een huwelijksfeest. Met aansluitend een overheerlijk toetjes buffet
- **Kook-Salon** is de vaste cateraar bij "De Kamer van Buren". Een mooie locatie in het centrum van Buren voor besloten gezelschappen.



Wist u dat :

U bij ons ook messen van Zwilling en de pannen van Demeyere kunt bestellen.

Wij ook trainingen verzorgen voor bedienend personeel

Reacties Gastenboek

Koen en Herma Broumels schreef op 26-06-2017 15:43 het volgende

Hallo Folker,
Hartelijk Dank voor het heerlijke diner dat je voor ons verzorgd hebt, de luxe van niets te hoeven organiseren en bij onze gasten te kunnen blijven was heerlijk. De gerechten waren verrukkelijk en iedereen was tevreden. Nadat je vertrokken was kwam mijn man tot de conclusie dat je 6 uur in onze keuken bezig bent geweest voor ons en onze gasten. Ook onze Zuid Afrikaanse gasten waren onder de indruk en de foto's zullen nog wel jou kant op komen verwacht ik.
Nogmaals dank en tot een volgende keer

Hans en Thea schreef op 03-03-2016 11:00 het volgende:

Hallo Folker,
Wat hebben jullie ons heerlijke avonden bezorgd. Zowel met Hans zijn verjaardag als de mijne hebben jullie ervoor gezorgd, dat wij ons alleen maar met onze gasten hoefden bezig te houden. Je heerlijke eten en de perfecte bediening van Frans en zijn staf, het was helemaal top!

Ook van onze gasten kregen we alleen maar lovende reacties.
Nogmaals onze dank.

Wij hopen dat wij u een leuk kijkje in de keuken van Kook-Salon hebben gegeven.



Deze nieuwsbrief is verzonden met de nieuws@kook-salon.nl mailinglijst.

Wilt u op de hoogte worden gehouden van aankomende workshops en activiteiten, stuurt u dan een mail naar de mailing lijst kookworkshop-subscribe@kook-salon.nl.