



Old School Cooking en Fine & Share Dining

Het **Old School Cooking** met zware zwarte gietijzeren ketels hangend aan driepoten boven een vuur. Antieke petroleumstellen met potten en roosterplaten, dat doet heel robuust aan. Dat is het ook.

En het wordt nog leuker wanneer je het decor rondom hierop aanpast. Bijvoorbeeld met karrewielen, regentonnen en misschien wel een huifkar met paarden of pony's en zadels om tegenaan te zitten.

Als je de huifkarren, wielen en tonnen vervangt door een chef kok in tenue die met de Old School Cooking attributen een feestelijk Fine & Share Dining menu voor, vanaf, 4 personen wordt het wel heel bijzonder.

Er wordt dan in volop in het zicht en bijna aan tafel vers gekookt. Is het gerecht klaar dan staat het ook binnen 2 seconden op tafel. De eettafel zal telkens Bourgondisch worden aangevuld met kleine en met grotere gerechten. Telkens nieuwe verrassingen. En dat op een meter afstand voor jou gekookt.

Dit kan binnen en buiten, Wishbone Outdoor Indoor.

Fine Dining zegt veel over de voorpret van het inkopen en de geestdrift om te gaan koken voor gastronomische genietters en de plezierbeleving. Met dutch ovens en de petroleumstellen is de bereiding van Fine Dining een smaaksensatie.

Share Dining verhoogd extra de gezelligheid. Je krijgt op tafel de roosterplaat geserveerd waarop het meeste van de maaltijd zojuist bereid is. Je pakt van de roosterplaat op de dinerbord. Je kiestuit een keuze aan groenten, paddenstoelen, vlees vis, schelp- en schaaldieren van de plancha, de warme roosterplaat.

Een gast van een klant zei: "It's beyond chic". Jammer dat hij geen review achterliet.

Maar wanneer je wilt, serveren we het natuurlijk ook, met evenveel plezier, voor je uit, **binnen of buiten**.

Ontwerp met mij je eigen vijf gangen menu.



In 't Veen *mise en place* Catering, Moddermanlaan 17, 9721 GK Groningen
06 5333 4530 www.intveencatering.nl

Dutch Oven

Een Old School Cooking opstelling van smeedijzeren stoofpotten in of op een open vuur. Oude en nieuwe recepten en gerechten. Zelfs brood bakken kan in het vuur.

De Dutch Oven is een oude Hollandse uitvinding en werd een handige kookmaat in de keukens van de gehele wereld. De pan met ingrediënten kan in en op het open vuur.

De deksel is zo gegoten dat hierop ook kolen en houtskool gelegd kan worden.

De hitte komt dan van alle kanten binnen. Zo ontstaat de ovenwerking.

Petroleumstellen

Petroleumstellen die tot de eind jaren vijftig van de 20^{ste} eeuw in bijna iedere keuken stonden zijn voor sommige mensen een smakelijke herinnering aan grootmoeders slow cooked potten.

In de Joodse keuken is het petroleumstel nog steeds een dienaar voor de maaltijden op zaterdag, de Sabbat. Vanaf vrijdagavond met zonsondergang staat de eenpansmaaltijd langzaam te pruttelen. De volgende dag is het gaar en klaar om te eten.

De petroleumstellen dienden ook vóór de eerste wasmachine om de vuile laken was te koken.

De Wishbone outdoor experience

In het decor van een kampement of bivak is de Wishbone Outdoor Experience wel erg leuk voor je gasten en voor de mensen die het opbouwen. Driepoten met ketels, vuren met zwarte smeedijzeren pannen, petroleumstellen met roosterplaten en open barbecues voor grotere braadstukken (ook vegetarisch en veganistisch) en spiesen met groenten, vlees en vis.

Leuke en lekkere menusuggesties zijn dan 'De Hollandse Pot' met wel 10 verschillende ouderwetse gerechten. 'De Italiaanse Pot' is niet alleen een deegwareneest maar ook met soorten beenhammen, braadstukken en gestoofde schenkels, prosciutto's en osso buco's én vino.