



Agenda: Foodworkshops

Zaterdag 18 mei 14.00 uur tot 19.00 uur		Indonesian Streetfood
Zondag 26 mei 14.00 uur tot 19.00 uur		Saté Baru (NIEUW)
Vrijdag 7 juni 18.30 uur tot 22.00 uur		Bumbu Asli
Zondag 16 juni 14.00 uur tot 19.00 uur		Masakan Indonesia
Zondag 30 juni 14.00 uur tot 19.00 uur		Jajanan Pasar (NIEUW!)
Zondag 4 augustus 14.00 uur tot 19.00 uur		Saté Baru (NIEUW!)
Zondag 18 augustus 14.00 uur tot 19.00 uur		Indonesian Seafood
Zondag 25 augustus 14.00 uur tot 19.00 uur		Bakar Specialties (NIEUW!)
Zaterdag 7 september 14.00 uur tot 19.00 uur		Jajanan Pasar (NIEUW!)
Zondag 15 september 10.00 uur tot 14.00 uur 15.00 uur tot 20.00 uur		Indonesian Streetfood Masakan Indonesia
Zaterdag 21 september 16.00 uur tot 20.00 uur		Wine & Dine
Zaterdag 5 oktober 14.00 uur tot 20.00 uur		Authentic Babi Guling

Naast heerlijk bezig zijn en lekker eten, kunt u ook de schitterende tuinelementen in de showtuin bekijken of struinen door het winkeltje waar u prachtige decoratieve spullen vindt voor het interieur.

*Het verlangen naar de temperatuur, de geur van het heerlijke eten, de gemoedelijkheid van de mensen op straat, de prachtige rijstvelden en het geluid in de natuur. Met **Indo Garden** proberen wij dat stukje Indonesië terug te brengen naar de Nederlandse tuinen en huiskamers. Voor een echte beleving overnacht u in onze Bed & Breakfast Rumah Indo Garden. Heerlijk genieten, alsof u zich op Java waant.*

*Persoonlijke aandacht van ontvangst tot vertrek; dáár staat **Suara Gembira Indonesische Catering & Events** voor. Suara Gembira betekent "vrolijke stem". Uw cateraar voor feesten & partijen. Een familiefeest of bedrijfsfeest? Van traditionele rijst-tafels tot snackbuffetten, foodworkshops op maat met uw eigen gezelschap, tot evenementen met Indonesische touch van top tot teen georganiseerd. Bij Suara Gembira bent u op het juiste adres! Neem gerust vrijblijvend contact met ons op.*

Showtuin Indo Garden
Enkweg 11
7384 CR POSTERENK (WILP)

info@indo-garden.nl
06 - 10 11 12 06

Indonesian Foodworkshops 2024



Voor het zesde jaar op rij organiseren wij talloze foodworkshops in de prachtige showtuin van Indo Garden in Posterenk. Foodworkshops voor de liefhebbers van de Indonesische keuken. Wij nemen u mee naar de verschillende eilanden van het Archipel.

Selamat Makan!

Sonja & Ernst-Jan de Leau, eigenaren en tevens gastvrouw & gastheer van Indo Garden. Stephen de Ruyter, eigenaar & chef-kok van Suara Gembira Indonesische Catering & Events.

www.indo-garden.nl

www.suaragembira.nl

Wilt u deelnemen aan een workshop? Stuur een mail naar info@indo-garden.nl met uw naam, telefoonnummer, woonplaats én het aantal deelnemers dat u wilt opgeven.

vol = vol!



Indonesian Streetfood

Streetfood is razend populair. Vanuit de "Kaki Lima's" (straatkarretjes) worden de meest heerlijke gerechten verkocht. Snelle hapjes, maaltijden, dranken en nog veel meer. Je leert tijdens deze foodworkshop de nieuwste trends uit Indonesië Dat wordt smullen! € 79,50 p.p.*

18 mei 2024 | 15 september 2024

14.00 – 19.00 uur

(op 15 september van 10.00 – 14.00 uur)



Jajanan Pasar (NIEUW!)

Hartige en zoete koekjes! Daar staat Indonesië bekend om. Een enorme keuze aan lekkernijen vormt het straatbeeld van Indonesië dat je eigenlijk niet kan kiezen. Zoveel keuze is er! Tijdens deze foodworkshop leer je bekende en onbekende hapjes die je proeft én meeneemt naar huis. Wat zullen de thuisblijvers blij zijn als je thuiskomt. € 79,50 p.p.*

30 juni 2024 | 7 september 2024

14.00 – 19.00 uur



Bakar Specialties (NIEUW!)

Bakar betekent: roosteren. Tijdens deze nieuwe foodworkshop leer je gerechten, hapjes die op ludieke wijze geroosterd worden waarbij je de smaak van "arang" (houtschool) terug zult proeven. Maar wij gaan ook roosteren op onze nieuwe Ofyr grill BBQ. Dat wordt genieten! € 79,50 p.p.*

25 augustus 2024

14.00 – 19.00 uur

Bumbu Asli

Kant en klare bumbu's maken voor verschillende gerechten. Alle bumbu's worden op traditionele wijze gemaakt en worden verpakt om in te vriezen. Wanneer u een heerlijke rijsttafel wilt maken voegt u slechts vlees, groente of vis bij de bumbu en in een handomdraai zijn uw gerechten klaar. De bumbu's neemt u mee naar huis! Natuurlijk maken wij deze dag ook gerechten om na afloop gezamenlijk te proeven. € 79,50 p.p.*

7 juni 2024

18.30 – 22.00 uur



Sate Baru (NIEUW!)

De populairste foodworkshop! Maar liefst vier soorten sate leer je tijdens deze foodworkshop. Maar wat is er nieuw? Nieuwe soorten kruidencombinaties, vleessoorten, roostermethodes en vooral onbekende sate in Nederland! Wat dacht je van bijvoorbeeld Sate Maranggi... Enak sekali dan mantap! (Erg lekker en geweldig). € 79,50 p.p.*

26 mei 2024 | 4 augustus 2024

14.00 – 19.00 uur



Authentic Babi Guling

Wij nemen u mee naar Bali. Op authentieke wijze bereiden wij het bekendste gerecht Babi Guling (Speenvarken aan het spit). Een tijdrovend proces want het roosteren op open vuur heeft écht zijn tijd nodig. In de tussentijd maken wij Babi Base Manis in bamboe kokers en het bekende Jukut Urup. Wat een genot! Het Balinese gevoel bij Indo Garden. € 89,50 p.p.*

5 oktober 2024

14.00 – 20.00 uur



Wine & Dine

Proef, geniet, beleef en ervaar de diversiteit van het smakenpalet van De Gordel van Smaragd. Onze chefkok Stephen serveert een 6 gangen diner met de meest uiteenlopende gerechten. Sommelier Mark Wagener compleeteert alle gerechten met de meest fantastische bijbehorende wijnen. Voor alle duidelijkheid: u hoeft niet te koken, slechts genieten! € 85,- p.p.

21 september 2024

16.00 – 20.00 uur

Indonesian Seafood (NIEUW!)

Seafood bij de vleet in Indonesië! Van garnalen tot inktvis. Van vis tot krab. Tijdens deze nieuwe foodworkshop leer je de meest uiteenlopende Seafood gerechten en zul je verbaasd zijn over de diversiteit aan bereidingswijze. Een nieuwe foodworkshop waarbij je na afloop eigenlijk op traditionele wijze "met de hand" moet gaan eten. € 89,50 p.p.*

18 augustus 2024

14.00 – 19.00 uur



Masakan Indonesia

De Indonesische keuken staat bekend als een tijdrovende klus. Dat hoeft per definitie niet! Je leert heerlijke vernieuwende gerechten tijdens deze foodworkshop! Daarnaast zal je verrast zijn dat binnen een tijdsbestek van een aantal uren je een complete rijsttafel gemaakt hebt. Nodig je familie en vrienden maar alvast uit. € 79,50 p.p.*

16 juni 2024 (uitverkocht!) | 15 september 2024

14.00 – 19.00 uur

(op 15 sept van 15.00 – 20.00 uur)



Wij ontvangen u in onze sfeervolle showtuin met een heerlijke welkomstaperitief. U kijkt, leert en bent zelf actief met het bereiden van de gerechten. Na de instructie gaat u met uw tafelgenoten aan de slag. Tussentijdse aanwijzingen worden gegeven door Stephen. Onder het genot van een drankje en een kijkje in de showtuin geniet u van de Indonesische keuken. De geuren die vrijkomen zorgen voor de stille trek. Neem een schort en uw favoriete mes mee. Uiteraard gaan wij na afloop heerlijk gezamenlijk eten. Selamat Makan!

** Alle gangbare frisdranken, koffie en thee zijn inbegrepen. Bier en wijn zijn tegen meerprijs te verkrijgen en worden op basis van nacalculatie berekend.*