

masterclass.

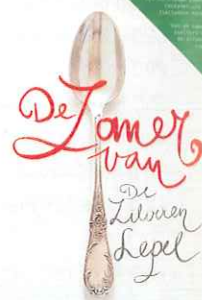
lekker
italiaans
koken!

kies uit: 18 of 25 juni, 2, 9 of 16 juli

de zomer van de zilveren lepel

in het Hilton Amsterdam

Genoten van het voorproefje uit het gloednieuwe kookboek *De Zomer van De Zilveren Lepel* (pag. 56)? Samen met Roberto's Restaurant in het Hilton Amsterdam organiseert delicious. 5 bijzondere masterclasses gebaseerd op dit unieke boek. Chef Franz Conde vertelt je alle ins & outs van de gerechten: de geschiedenis, de geheimen... Daarna ga je zelf aan de slag en kook je een aantal heerlijke gerechten uit het boek, die je daarna samen met de andere deelnemers opeet. Wees er snel bij, want per masterclass is maar plaats voor 15 personen!



PROGRAMMA

11.00-11.30 uur welkom met een glas prosecco in Issimo, de Italiaanse Espresso-bar van het Hilton Amsterdam.

11.30-12.30 uur wijnproeverij onder leiding van een gediplomeerde, Italiaanse sommelier.

12.30-15.00 uur Franz Conde, de (Engelstalige) chef van het Hilton, laat je de Italiaanse zomer ervaren aan de hand van *De Zomer van De Zilveren Lepel*.

Na zijn interessante uitleg maak je o.l.v. Franz en zijn team een aantal gerechten uit het boek op basis van het **geweldige aanbod van groente en fruit** tijdens de zomermaanden in Italië en tot slot geniet je samen met de overige deelnemers van het zelfbereide menu in Roberto's Restaurant.

WAAR Roberto's Restaurant, Hilton Amsterdam, Apollolaan 138, Amsterdam.

WANNEER Op 18 en 25 juni en 2, 9 en 16 juli. Per masterclass max. 15 personen.

PRIJS Prijs van *De Zomer van De Zilveren Lepel*-masterclass is € 95 p.p. (inclusief aperitief, wijnproeverij en lunch met wijnarrangement en koffie). Bovendien krijgen alle deelnemers het boek *De Zomer van de Zilveren Lepel* mee naar huis.

AANMELDEN Stuur een e-mail naar operations.amsterdam@hilton.com o.v.v. masterclass *De Zomer van De Zilveren Lepel*. Vermeld het aantal deelnemers, de gewenste datum, naam, adres, telefoonnummer en woonplaats. Je ontvangt een bevestiging van deelname. Of bel (020) 710 60 36.

De ingrediënten van de zomer (tomaten, verse kruiden, aubergines) zijn de inspiratiebron voor de masterclass in Hilton Amsterdam.