



Tipi's De Laro

Naast ons landgoed
bieden wij u ook deze unieke ervaring





TIPÍ'S DE LARO

Tipi's De Laro, grote Nordic Tipi's welke volledig naar wens kunnen worden ingericht, zeer geschikt voor personeelsfeesten en diners.

De toegevoegde waarde is ongekend en maakt uw evenement uniek



Door deze prachtige Tipi aan onze locatie te koppelen kunnen wij u voldoende ruimte bieden voor een sfeervol feest, de band en het culinaire festijn!

De Tipi is volledig warm aangekleed met authentieke bankjes, gezellige olielampjes en wordt warm gehouden met een gezellige houtkachel!



Deze Tipi's bieden een unieke omgeving voor uw receptie, diner, workshop en zakelijke bijeenkomsten.

Ze zijn anders dan gewoon, of gewoon anders!





OUTDOOR COOKING:

Een stoofpot die langzaam gaart boven een vuurtje. Genieten van de geur en de warmte van het hout onder het genot van een drankje. Voor veel mensen roept dit beelden op van een safari in Afrika, de bush van Australië of de ongerepte natuur van Alaska. Laat het gevoel voor avontuur u meevoeren en ontdek de onbeperkte mogelijkheden van het koken met gietijzeren potten en pannen op houtvuur.

Beleef de smaak van buitengewoon koken. Een wandeling in de natuur afsluiten met een eetfestijn aan de bosrand? Uw collega's verrassen met een uniek diner?

Met Outdoor Cooking nemen wij u mee op een smakelijk avontuur dat kan variëren van lekkere stevige kost tot culinaire fijn proeverij.

Outdoor Cooking kan uitstekend in combinatie met andere activiteiten of uw eigen programma. Het menu wordt in overleg samengesteld.



Prijs:

Outdoor cooking: vanaf € 69,50 per persoon

Tipi, haardvuur en de volledige outdoor experience: € 1025,00



Culinaire Workshop



Culinaire wereldreis

Bij de Laro kunt u samen met uw collega's of werknemers genieten van een culinaire reis. Onze bourgondische kok maakt samen met u deze reis en zal u begeleiden bij het bereiden van een prachtig diner. U kunt hierbij zelf het thema van de avond kiezen.

Onze kok geeft u tips, beantwoordt al uw vragen en zorgt ervoor dat u gerechten in een nieuw jasje leert steken. U gaat met een heerlijk recept naar huis.

Wilt u samen tapa's maken, of kiest u voor de mediterrane keuken, sushi's of Italiaans, alles is mogelijk.

Tijdens een drankje zal de chef-kok uitleggen wat er gemaakt zal gaan worden en de receptuur doornemen. Hierna gaat u samen culinair aan de slag.

Afhankelijk van de grootte van de groep zal er gewerkt worden in groepjes.

Per groep gaat u een deel van het diner voorbereiden en klaarmaken.

Er zijn verschillende taken te volbrengen voor het diner werkelijk op tafel staat.

Er kan volop geproefd worden en het zal zeker een leerzame en gezellige proeverij worden.

De kookworkshop duurt ongeveer 4,5 uur. Het koken duurt ongeveer 2 tot 2,5 uur.



Daarna kan de tafel gedekt worden (doen de gasten ook zelf) en kunnen de diverse gangen afgewerkt en uitgeserveerd worden.

Elke groep zal een korte uitleg over het gerecht geven.

Na het eten is er natuurlijk nog een kopje koffie of thee.

Genieten van de échte Belgische keuken:

Als Belgisch bedrijf hebben wij een culinaire workshop ontwikkeld waarbij u en uw collega's samen met onze kok de echte Vlaamse keuken gaan ontdekken.

Jaarlijks komen toeristen massaal naar België voor onze keuken, die wij met deze workshop eer willen aandoen.

1. Weet u welke specialiteiten België allemaal te bieden heeft?
2. Hoe deze gerechten traditioneel klaargemaakt worden?
3. Welke de oeroude historische gerechten zijn?

Bij de Laro kunt u samen met uw collega's of werknemers genieten van deze culinaire reis door België. Onze bourgondische kok maakt samen met u deze reis en zal u begeleiden bij het bereiden van een prachtig diner.

Tijdens een drankje zal de chef-kok uitleggen wat er gemaakt zal gaan worden en de receptuur doornemen. Hierna gaat u samen culinair aan de slag.

Afhankelijk van de grootte van de groep zal er gewerkt worden in groepjes.

Per groep gaat u een deel van het diner voorbereiden en klaarmaken.

Er zijn verschillende taken te volbrengen voor het diner werkelijk op tafel staat.

Er kan volop geproefd worden en het zal zeker een leerzame en gezellige proeverij worden.

De kookworkshop duurt ongeveer 4,5 uur. Het koken duurt ongeveer 2 tot 2,5 uur.

Daarna kan de tafel gedekt worden (doen de gasten ook zelf) en kunnen de diverse gangen afgewerkt en uitgeserveerd worden. Elke groep zal een korte uitleg over het gerecht geven.

Na het eten is er natuurlijk nog een kopje koffie of thee.

Wat is inbegrepen in de prijs:

- Gebruik van de gehele locatie en keuken
- Begeleiding van een gerenommeerde Belgische kok
- Alle ingrediënten
- Koffie na
- Receptenboekje

Prijs: € 79,50 per persoon (vanaf 15 personen)



Kleuren proeven

Bij De Laro kunt u genieten van een unieke workshop kleuren proeven.

Gedurende 2 uur leert u meer over de traditionele en moderne recepten van cocktails. U leert hoe kleuren en smaken samenkomen, en het geheime ingrediënt achter elke cocktail. Laat uw zintuigen spreken: shaken, stirren, blenden en strainen.

Uiteraard is elke cocktail gebaseerd op een gerenommeerde kunstenaar, Aan u om deze kunst te proeven!

Wat zit er in een Gaudi cocktail? Of waaruit bestaat een Picasso?

Ontdek het bij De Laro.

Een uniek moment voor u en uw collega's om op een ontspannen manier elkaar beter te leren kennen en de groepssfeer te versterken.

Een beleving die u nog lang zal bijblijven.

Duur: 2 à 3 uur

Wat is inbegrepen:

- Professionele begeleiding door cocktailshakers
- 3 cocktails
- Alle ingrediënten
- Receptuur van de cocktails
- Een unieke beleving

Prijs: € 39,50 per persoon (minimaal 15 personen)





DJEMBE WORKSHOP

Een percussieworkshop brengt creativiteit en verbondenheid, het “tilt uw groep op”.

U bespeelt onder meer op de Afrikaanse djembé; een prachtig en fascinerend instrument dat heel eenvoudig te bespelen is. Elke djembé heeft lage én hoge klanken, die samen een breed én diep klankbeeld vormen, met één drum kan je dus al veel van je laten horen. Naast de djembé bespeelt u de doundouns; grote Afrikaanse baspauken en verschillende handpercussie-instrumenten.

Elke instrumentengroep speelt zijn eigen ritme, dat verschilt van de andere ritmes. Er ontstaat een wervelend, swingend samenspel doordat deze instrumenten heel toegankelijk zijn, elkaar aanvullen en versterken. Wij mobiliseren en versterken de aandacht, zodat uw groep zich oplaadt én ontspant.

Kernpunten in onze werkwijze met een groep zijn een flinke dynamiek, een goede dosis humor en veel ruimte voor eigen inbreng.



Prijzen zijn afhankelijk van de grootte van de groep.
Op aanvraag maken wij graag een prijs voor u.