



**De mogelijkheid om eens iets heel anders te koken:
Anders Koken is een feit!**

**Gerechten en accessoires verkrijgbaar via internet
en op verschillende markten en fairs.**

NIEUWSBRIEF 1

Korte terugblik

Speciale *workshops* werden samengesteld met een Japans, Indiaas en Indonesisch tintje. De deelnemers gingen aan de slag met bijzondere ingrediënten en recepten. Deelnemster Jolande Brands: **'Er is een gezegde: smaken verschillen, maar dat gaat bij Anders Koken niet op. De gerechten die ik bij jouw workshop heb bereid waren verrukkelijk.'**



Gezellige activiteit tijdens de *familiedagen* bij Masséus Mode. Bij besteding van een bepaald bedrag mocht de klant kennismaken met Soto Ajam: een Indonesische kippensoep à la Annette.

Tijdens de kerstdagen in *Paspartoe* raakten nog meer mensen gewend aan de fantastische smaak, geur en vorm van Anders Koken. Maar niet alleen particulieren vinden de gerechten uiterst smakelijk.

Ook bedrijven hebben Anders Koken gevonden. Een mooi *instrument* om de waardering voor collega, personeel of relatie te onderstrepen met een combinatie van mooie accessoires en een verrassende maaltijd van Anders Koken.

Nieuw!

Anders Koken & Esta

Slaat u regelmatig een magazine open? Kijk dan ook eens in Esta nummer 6, welke vanaf 13 maart verkrijgbaar is. In de rubriek 'Op eigen spoor' staat, jawel... Een artikel over Anders Koken.

Anders Koken & de Lekker

Ook in de nieuwe culinaire winkelgids van de Lekker wordt aandacht besteed aan dit gloednieuwe concept, 2 april komt deze gids uit.



Anders Koken & Workshops

In samenwerking met Hotel Grandcafé 't Voorhuys worden vanaf april voor sushi workshops georganiseerd. Meer weten, neem gerust contact met ons op. (0527 650621)

info@anderskoken.com
www.anderskoken.com