



Dirkje kookt op jouw retreat



Hoi lieve jij!

Welkom bij Dirkje kookt. Wat leuk dat onze wegen zich elkaar hebben weten te kruisen en je geïnteresseerd bent in een van mijn diensten.

Ik ben Dirkje en mijn missie is om mensen te kunnen voeden met gezond, verrassend en kleurrijk eten. Met mijn onderneming Dirkje kookt, kook ik plantaardig of vegetarisch, suikervrij, seizoensgebonden, zo veel mogelijk biologisch en altijd met een touch uit de midden-oosterse keuken.

Ik vind het geweldig om mensen te kunnen inspireren en ik houd ervan als gerechten in het moment van een creatieve explosie kunnen ontstaan!

Naast mijn werk als retreatchef ben ik ook breathwork facilitator, breng ik mijn dagen het liefst dansend door, besteed ik veel tijd aan persoonlijke ontwikkeling en ben ik een forever wild moonchild haha.



Retreats

Eén van de leukste dingen om te doen, vind ik het koken op retreats. Het is zo bijzonder om te kunnen bijdragen aan de ervaring van deelnemers door ze in de watten te leggen met voedzame maaltijden. Ik heb gemerkt dat de kwaliteit van de maaltijden en space holding in de keuken een enorm essentieel onderdeel zijn van retreats.

Ik ga mee op de flow en zorg ervoor dat ik altijd iets extra's creëer door middel van mijn impulsieve creativiteit, het gebruiken van lokale/seizoensproducten en het liefst nog wat wildpluk uit de omgeving.

Van 's ochtends vroeg tot 's avonds probeer ik mee te voelen in de energie van de groep waar behoefte aan is en daar de maaltijden ook op aan te passen. Tijdens de organisatie van het retreat hoef jij je geen seconde zorgen te maken over gezonde maaltijden en snacks. Ik heb weinig last van stress en stem met jou af hoe laat de maaltijden klaar moeten staan, in de stroom van het programma. Daarbij zorg ik er uiteraard ook voor dat het er prachtig uit ziet en aansluitend is op de stijl van jouw retreat!

Ik vind het heel belangrijk dat de deelnemers ook voelen dat ik niet alleen de chef ben tijdens een retreat, maar ook een spaceholder ben en ze zich veilig voelen bij mij en in de keuken.



Opties

Compleet

€66 P.P. per dag

- Ontbijt
- Ochtend- of middagsnack
- Lunch
- Diner

Minimale groepsgrootte
14 personen

Inclusief thee, infused water en vers fruit

Extra optie:
ceremoniële matcha
thee of koffie met
(haver)melk
€2,50 P.P. per dag

Deluxe

€72,50 P.P. per dag

- Ontbijt
- Lunch
- Ochtend- of middagsnack
- Diner
- Dessert

Minimale groepsgrootte
14 personen

Inclusief thee, infused water en vers fruit

Super deluxe

€79 P.P. per dag

- Ontbijt
- Ochtendsnack
- Lunch
- Middagsnack
- Diner
- Dessert

Minimale groepsgrootte
14 personen

Inclusief thee, infused water en vers fruit

Exclusief 9% btw, €0,49
reiskosten per km en
verblijf



Extra



Serve it your way

Ik zal de gerechten opdienen als shared dining of per persoon geplate uitserveren en vaak zal er dan nog een mogelijkheid zijn voor een refill. Het ontbijt op de laatste ochtend zal een uitgebreid no waste buffet zijn.

Ik houd ook graag rekening met eventuele allergieën en intoleranties!

Healing water

Als extra service kan ik mijn Kangen water machine mee te nemen, mits er een mogelijkheid is om deze aan te sluiten op de locatie.

Dit is een water ioniser en filtert het water naar hydrogen rich alkaline water. Een super mooie toevoeging aan het retreat om de deelnemers dit mega gezonde water te laten ervaren!

