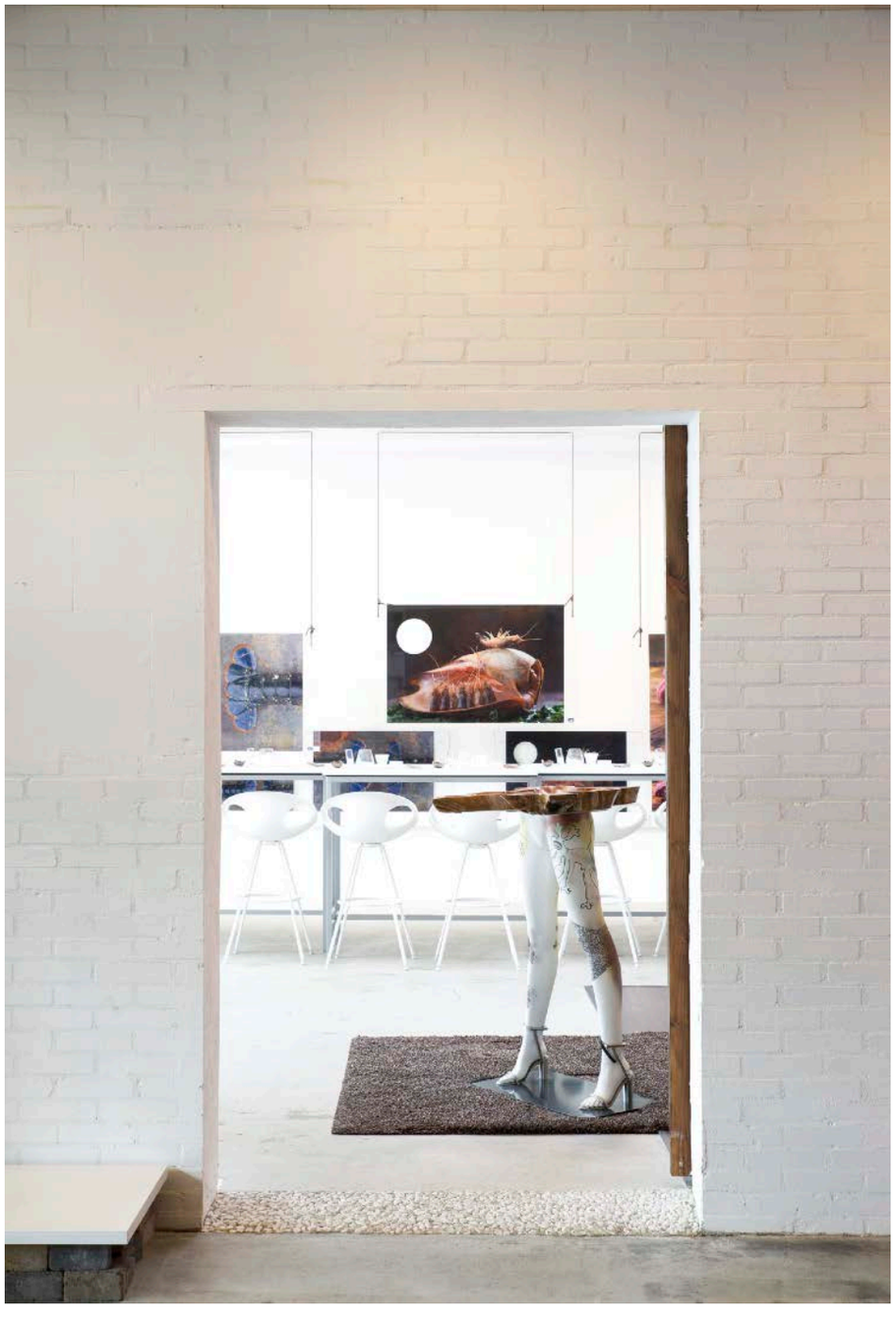
Culinaire Galerie|Atelier



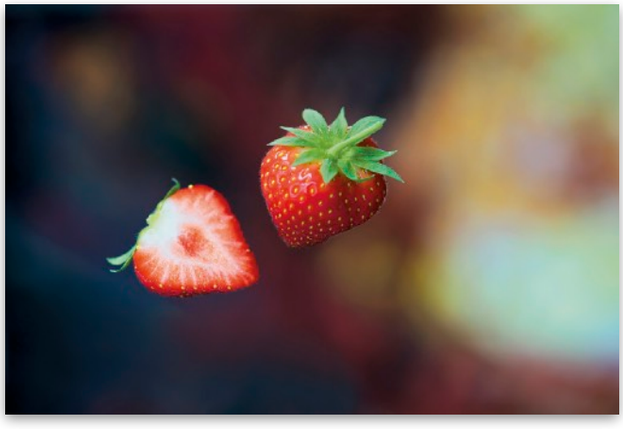
Angélique Schmeinck

Seasoning the Senses

De Culinaire Galerie is de atelier locatie van Meesterkok Angélique Schmeinck. Op deze bijzondere plek in hartje Velp komt haar liefde voor fotografie en gastronomie samen en zijn haar fotowerken te bewonderen en te proeven. Beelden van oogstrelende ingrediënten vaak met een surrealistische of humoristische touch.

Regelmatig worden er inspirerende Art & Eat Smaakexposities en weekendtastings georganiseerd. •••

culinaire galerie
impressie fotowerken



De culinaire galerie is gevestigd in een voormalige bakkerij en door Angélique's partner Frank Pieterse (architect) ingericht als een verrassend loft met een modern industriële uitstraling. De galerie met aangrenzende ruimten kan exclusief gereserveerd worden door bedrijven en gezelschappen.

vergadering
productpresentatie
netwerkbijeenkomst
brainstormsessie
receptie
art & eat party
culinaire zakenlunch
walking dinner
informele bespreking
teambuildingsessie •••

galerie

Culinaire galerie en buitenterras
Capaciteit; 24 personen zittend | 40-45 staanplaatsen
Oppervlakte; 80 m2

De ruime galerie met fijn daglicht is in combinatie met de aangrenzende lounge en de open keuken met bar, multi-functioneel inzetbaar. Een vergadering, productpresentatie, netwerkbijeenkomst, brainstormsessie, receptie, culinaire zakenlunch, walking dinner, informele bespreking, of een teambuildingsessies behoren allemaal tot de mogelijkheden.•••

lounge

Lounge met zithoek, gashaard en vergadertafel voor 10 personen

Capaciteit; 10 personen zittend | 20-25 staanplaatsen

Oppervlakte; 80 m2

open keuken

kunst en
ambacht
staan altijd
samen op
het vuur•••

Open keuken met zithoek, sfeervolle bar en houtkachel
Capaciteit; 18 personen zittend | 30-35 staanplaatsen
Oppervlakte; 100 m2

art

music | drinks | inspiration

patio

terras...

De galerie biedt -verdeeld over de verschillende ruimten- plaats aan zowel kleine als grote gezelschappen van 8 tot 80 personen.
De mogelijkheden zijn grenzeloos.•••

culinaire creativiteit

edible art

Dit levert een onvergetelijke voorstelling op, met een oog- en tongstrelend resultaat. Tijdens het creëren van het eetschilderij neemt Angélique het publiek als een ware entertainer mee op smaakreis naar de allerlekkerste bestemmingen. Aan het eind van het verhaal is het schilderij klaar en kan iedereen proeven van de exquise smaken van het unieke smaakpalet.

Een eetschilderij als inspirerend intermezzo tijdens de festiviteit òf als afsluiting van een meeting. Meesterkok Angélique Schmeinck bereidt live een schilderij van ingrediënten, waar de meest fantastische smaken, kleuren en structuren bij elkaar komen. Naar wens afgestemd op de smaken van uw bedrijf, organisatie of thema.

eetschilderij

Arrangementen & Tarieven

De culinaire galerie is per dagdeel van 4 uur te reserveren in de ochtend, middag en / of avond. Vanaf 8 tot 80 personen.
Voor verschillende activiteiten en arrangementen gelden uiteenlopende tarieven.
Met plezier denken wij met u mee over de ideale invulling van uw meeting of festiviteit en doen graag een voorstel op maat.

Huur Culinaire Galerie
per dagdeel € 450,00 | twee dagdelen € 650,00

Vergader arrangement

vanaf 15,00 p.p. + tarief per dagdeel
Vanaf 8 personen
Onbeperkte selfservice koffie, thee, verse (biologische) fruit en -groentesappen, gekoeld water, verse luxe fruitsoorten, zoete en hartige huisbereide versnapering.

Services inbegrepen

- AV-apparatuur (beamer, muurprojectie, geluidsbox, TV scherm - 49 inch)
- Werkplekken aanwezig voor early birds
- Blocnotes, potloden
- Wifi

*Alle tarieven zijn exclusief BTW

Arrangementen & Tarieven

Culinaire lunch

vanaf € 37,50 p.p. + tarief per dagdeel
Vanaf 8 personen
Drie lichte lunch gerechten met de mooiste ingrediënten en
smaken van het seizoen en bijpassende dranken op sterrenniveau.

Freestyle borrel-arrangement

vanaf € 22,50 p.p. + tarief per dagdeel
Vanaf 8 personen
Na de meeting proeven en genieten van royale, originele appetizers.
Een goed glas wijn, een speciaal bier of avontuurlijke cocktail aan de bar maakt de bijeenkomst compleet en onvergetelijk.

ART & EAT Flavourpainting

vanaf € 39,50 p.p. + tarief per dagdeel
Vanaf 16 tot maximaal 24 personen
Een eetschilderij als inspirerend intermezzo tijdens de vergadering of brainstorm òf als afsluiting van de meeting. Meesterkok Angélique Schmeinck bereidt live een schilderij van ingrediënten, waar de meest fantastische smaken, kleuren en structuren bij elkaar komen. Naar wens afgestemd op de smaken van uw bedrijf, organisatie of thema. Dit levert een onvergetelijke voorstelling op, met een oog- en tongstrelend resultaat. Tijdens het creëren van het eetschilderij neemt Angélique het publiek als een ware entertainer mee op smaakreis naar de allerlekkerste bestemmingen. Aan het eind van het verhaal is het schilderij klaar en kan het publiek proeven van de exquise smaken van het unieke smaakpalet. Inclusief een aperitief.

*Alle tarieven zijn exclusief BTW

Arrangementen & Tarieven

Culinaire invulling naar keuze

Gepresenteerd en uitgevoerd door Meesterkok Angélique Schmeinck
Voor een ‘op maat’ activiteit of evenement in de Culinaire Galerie met een exclusief gezelschap, denk aan een combinatie van live cooking, een masterclass, Art & Eat avontuurlijke smaakreis of een culinair walking dinner, hanteren wij een basistarief van 2.450,00 Euro.

- Inclusief culinaire invulling naar keuze afgestemd op uw wensen, tot 20 personen
- Gerechten en proeverijen | eetschilderij | performance
- Huur locatie, dagdeel van vier uur naar keuze
- Medewerkers
- AV-apparatuur (beamer, muurprojectie, geluidsbox, TV scherm - 49 inch)

*Alle tarieven zijn exclusief BTW

Stuur een email naar info@schmeinck.nl en wij nemen direct telefonisch contact met u op.

Culinaire Galerie
Bosweg 4
6881 KK Velp

www.schmeinck.nl | info@schmeinck.nl

Informatie | Contact

Bijzonderheden
Persoonlijke service, creatieve culinaire invulling
De ruimtes zijn flexibel te gebruiken
Besloten rook terras aanwezig
Wij houden rekening met dieetwensen en allergieën

Bereikbaarheid en parkeren
Uitstekende bereikbaarheid (auto / OV)
5 minuten vanaf de snelweg A12 en 8 minuten vanaf de A50
15 minuten reisafstand vanaf centrum Arnhem
12 minuten loopafstand van Station Velp
Vrij parkeren in de wijk en omliggende straten

Culinaire Galerie
Bosweg 4
6881 KK Velp

www.schmeinck.nl
info@schmeinck.nl

Angélique Schmeinck | SVH Meesterkok

Nederland heeft maar twee vrouwelijke meesterkoks, één daarvan is Angélique Schmeinck. Haar culinaire leven gaat veel verder dan de keuken: ze schrijft, presenteert, entertaint, experimenteert, adviseert, fotografeert en reist de wereld af om de grenzen van het culinaire te overstijgen. Met haar boeken, TV-programma's, eetschilderijen, luchtballonrestaurant en de smaakexposities in haar gloednieuwe culinaire galerie verdiept en verspreidt ze haar culisofie: de wijsheid van de keuken.

Op haar geheel eigen wijze verbindt Angélique kunst en ambacht, waarmee ze verbluffende nieuwe ideeën, gerechten en culinaire vergezichten aan een breed publiek voorschotelt.

Met negen smakelijke boeken op haar naam is Angélique een gerespecteerd en bekroond auteur. De Smaakvrienden serie, Impress Your Friends, en het samen met Peter Klosse geschreven Nieuwe Proefboek zijn haar meest recente titels.
Elke uitgave is meer dan een kookboek, omdat Angélique zich blijft richten op nieuwe benaderingen van ingrediënten, toepassingen, smaken en technieken.

Dezelfde creatieve inspiratie is de basis voor de TV programma's -The Taste of Cooking, Impress your Friends, Hollandse Keukenmeesters en Culi College- die ze de afgelopen jaren presenteerde bij de digitale TV zender 24Kitchen. Ook verzorgde ze de culinaire rubriek in het TV programma Melk & Honing bij de EO.

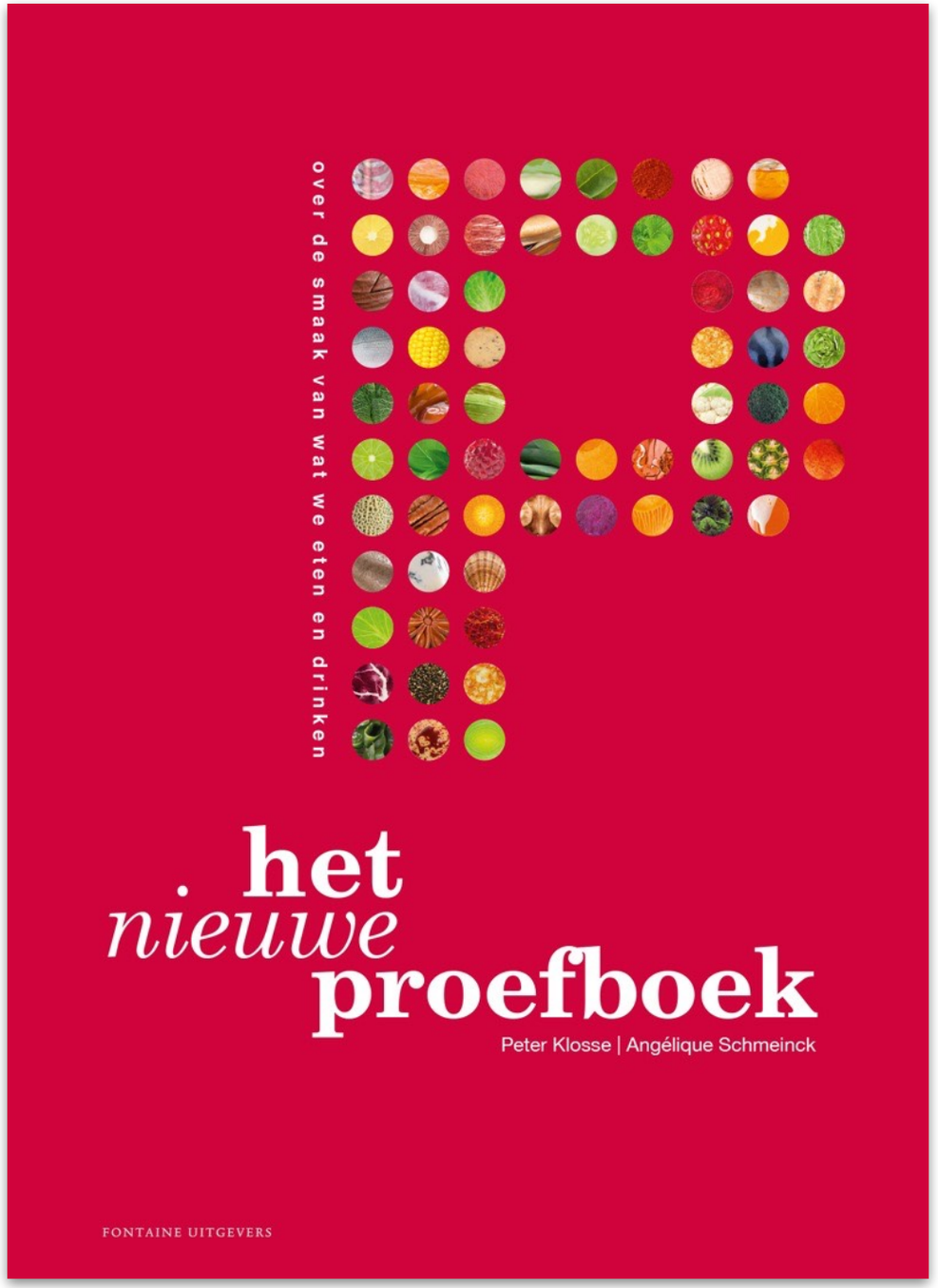
De liefde voor de podiumkunsten brengt haar naar theaters en evenementen door het hele land, waar zij met culinaire intermezzo's haar publiek de ogen opent voor ongekende smaakmogelijkheden. Die zelfs te proeven zijn in de vorm van een eetbaar schilderij.

Flavour design, culinaire colleges en smaakexposities, in haar atelier en culinaire galerie inspireert Angélique kunstminnende kookliefhebbers, amateur-gastronomen, zakelijke smulpapen en foodprofessionals om met andere ogen te kijken en met andere tongen te proeven in sessies vol kunstzinnig vakmanschap.

Voor echte hoogvliegers die niet van gebakken lucht houden heeft Angélique CuliAir Skydining bedacht: een restaurant in een heteluchtballon waarin hoog boven de aarde fantastische gerechten worden bereid met een vernuftig katrolsysteem in de hitte van de ballon zelf.

Een wetenschappelijke basis voor haar innovatieve denken op culinair gebied ontwikkelde ze tijdens haar opleiding aan het Centrum Ontwikkeling Creatief Denken (COCD).

www.schmeinck.nl
www.culiair.nl

inspiratieboeken•••

verkrijgbaar in de webshop via www.schmeinck.nl