

Kochvergnügen...

... zusammen mit uns



saisonal – regional – genial!

***Oktober 2017
bis Juni 2018***



Kochen - einfach - genießen

LIEBE KÖCHE UND GENIEßER,

die Freude am Kochen, das Erlernen kulinarischer Feinessen und der Genuss mit Gleichgesinnten, das alles bekommen Sie während einer kleinen Auszeit in unserer Aktivküche.

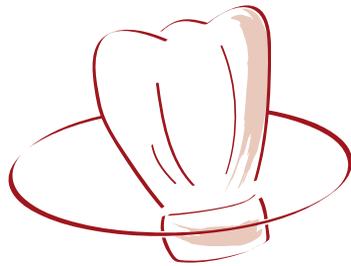
Unsere Köche und wir würden uns freuen, Sie an einem der folgenden Kochevents begrüßen zu dürfen. Unsere Kursgebühren beinhalten alle Zutaten, begleitende Getränke und Leihschürzen Ihres Kochkurses. Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein für eine beliebige Veranstaltung aus.

***Sind bei Ihnen Lebensmittelallergien bekannt –
so teilen Sie uns diese bitte vor Ihrer Anmeldung mit.***

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team
der Otte Haustechnik GmbH

Sie finden unsere Kochevents auch im Internet unter:
www.otte-haustechnik.de



Warendorfer Straße 12
49196 Bad Laer

Telefon: 05424/2913-0
www.otte-haustechnik.de





HUBERT MEHRING

Chefkoch – Haus Große Kettler, Bad Laer

Der Herbst und seine Gaumenfreuden

Herbstliche Salatvariationen



Frisch gebratener Aal mit Buchweizenpfannkuchen
Clubsteak vom Galloway (Rumpsteak mit Rippenknochen), frische Steinpilze und Ofenkartoffel mit Kräuterquark



Dessert



erlesene Weine aus der Region



11. Oktober 2017, 19:00 Uhr

Kosten: 60,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

Telefon: 05424/29 13- 13 oder E-Mail: u.otte@otte-haustechnik.de



KATHARINA BÜRGER-SANDFORT

Konditormeisterin

Köstliche Pralinen – selbst gemacht!



Manchmal braucht es nicht viel um Großes zu erzielen.

Ein feiner Schmelz, ein zartes Aroma und ein fruchtiges Inneres reichen oft aus, um anderen eine Freude zu machen. Handgemachte Pralinen sind ein beliebtes Geschenk zu vielen Anlässen.



Denken Sie daran, Ihre Vorratsdose mitzubringen!

15. November 2017, 19:00 Uhr

Kosten: 59,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

Telefon: 05424/29 13- 13 oder E-Mail: u.otte@otte-haustechnik.de



HERBERT SAUL

Leidenschaftlicher Koch aus Osnabrück

Festliches Weihnachtsmenü – 2017

Zum Jahresende wird es wieder festlich!
Anregungen für Ihr Weihnachtsmenü stehen heute
im Mittelpunkt des Kochevents im Advent.
In netter Runde genießen wir zum Menü erlesene
Weine vom Weingut St. Meinhard aus
Winzenheim a.d.Nahe.

Ich freue mich auf ein vorweihnachtliches
Kochevent mit Ihnen!



13. Dezember 2017, 19:00 Uhr

Kosten: 79,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

Telefon: 05424/29 13- 13 oder E-Mail: u.otte@otte-haustechnik.de



FLORIAN BARKHAUSEN

Eventkoch

Fisch und Meeresfrüchte

Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht!

Produkte, die jeder kennt und jeder bekommt stehen
im Fokus.

Wir kochen ohne Schnickschnack und gehen mal einen
anderen Weg und konzentrieren uns auf das Kochen.

Auf einen schönen Kochabend im lockerem Stil!



7. Februar 2018, 19:00 Uhr

Kosten: 69,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

Telefon: 05424/29 13- 13 oder E-Mail: u.otte@otte-haustechnik.de



HUBERT SCHOWE

Chefkoch und Inhaber der Westerwieder Bauernstuben, Bad Laer

Österliches Frühlingsmenü

Nur noch 18 Tage bis Ostern ...
... noch keine Idee, was Sie kochen sollen?

Entweder Sie haben bereits einen Tisch in den Westerwieder Bauernstuben reserviert oder Sie lassen sich am heutigen Kochabend von Hubert Schowes Kochkünsten inspirieren.

Seien Sie spontan, verlassen Sie sich auf das Gespür eines Chefkoches und überraschen Sie Ihre Lieben mit einem köstlichen Ostermenü.



14. März 2018, 19:00 Uhr

Kosten: 75,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

Telefon: 05424/29 13- 13 oder E-Mail: u.otte@otte-haustechnik.de



KOCHEN UND GENIEßEN MIT MIELE

Frau Annette Elixmann, Miele-Fachberaterin

„Erlebniswelt der Dampfgarer, Combi-Dampfgarer und des Klimagarens“

*schonend kochen -
gesund genießen*

Dampfgaren



Jedes Nahrungsmittel hat seine individuellen Eigenarten. Sie zu kennen und zur vollen geschmacklichen Entfaltung zu bringen, ist die wahre Kunst des Garens. Sammeln Sie eigene Erfahrungen im Umgang mit den unterschiedlichen Geräten und entfalten Sie Ihre Kreativität.

Frau Elixmann hält viele Tipps, leckere Rezepte und Erfahrungen aus dem Miele-Kochstudio für Sie parat und verspricht:
„Wenn man weiß, wie es geht, dann ist es ganz einfach.“

11. April 2018, 19:00 Uhr

Kosten: 56,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

Telefon: 05424/29 13- 13 oder E-Mail: u.otte@otte-haustechnik.de



VERONIKA MOORMANN

Küchenleitung – Augenklinik Bad Rothenfelde

Frühlingsausklang für Genießer

Vom Spargel-Erdbeer-Salat
mit einem Prosecco-Vanille-Dressing

~~~~~  
über ein Lammfilet „Springtime“

~~~~~  
bis zum Erlebnis für alle Sinne:
Ein Nachtisch zum Dahinschmelzen!

Ich freue mich auf einen Kochabend der Sinne!

16. Mai 2018, 19:00 Uhr

Kosten: 65,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

Telefon: 05424/2913-13 oder E-Mail: u.otte@otte-haustechnik.de



LUDWIG EICHHOLZ

Chefkoch und Inhaber Gasthof zum Freden in Bad Iburg

Natur im Kochtopf

Vorspeise:

Dreierlei von der Tomate von alten Tomatensorten von
Pues-Tillkamp (Glandorf) mit Burrata und Wiesenkräutern

~~~~~  
Saltimbocca vom Rehbock (oder vom Kalb)  
mit Coppa vom Teutoburger Landschwein  
Balsamico-Kirsch-Jus, grüner Spargel  
Parmesan-Graupen-Risotto

~~~~~  
Gepfefferte Erdbeeren, Crêpe,
Halbgefrorenes von weißer Schokolade



6. Juni 2018, 19:00 Uhr

Kosten: 69,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

Telefon: 05424/2913-13 oder E-Mail: u.otte@otte-haustechnik.de



Unser Partner in Sachen Küche:

SEEMANN
interieur

www.seemann-interieur.de

Heike Freye 
grafische Gestaltung
www.hf-grafik.de



Printdesign | Logodesign | Webdesign | Bildbearbeitung



Heike Freye 
grafische Gestaltung