

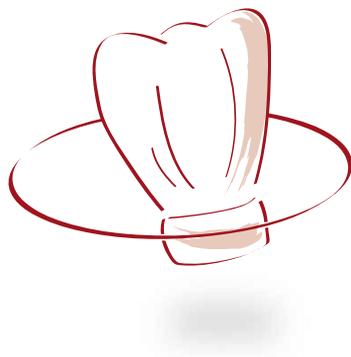
Kochvergnügen...

... zusammen mit uns



*Februar bis
September 2020*

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





FLORIAN BARKHAUSEN
Eventkoch

Es dreht sich ums „Rollen“ ...

Auf Grund der hohen Nachfrage wird sich wieder alles rund um das Thema Sushi drehen.

Wir verbinden traditionelles mit dem modernen und regionalen Einfluss.

Ihr werdet Euch wundern,
was man alles „rollen“ kann.

Einfach lecker und unkompliziert!



12. Februar 2020, 19:00 Uhr

Kosten: 75,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

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



KATHARINA BÜRGER-SANDFORT
Konditormeisterin

Pralinen selbst gemacht!

Ein Genuss, dem kaum jemand widerstehen kann. Heute ermögliche ich Ihnen wieder einen kleinen Einblick in die köstliche Welt der Schokolade. Ich zeige Ihnen den richtigen Umgang mit Kuvertüre und der Herstellung verschiedener Pralinenarten.

Bitte bringen Sie Ihre Vorratsdose mit und füllen Sie diese mit Ihren handgefertigten „kleinen Süßigkeiten“.



11. März 2020, 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



VERONIKA MOORMANN

Küchenleitung – Augenklinik Bad Rothenfelde

Unser Ostermenü

so schmeckt der Frühling mit einem

- leichten Vorspeisensalat
- einer cremigen Suppe
- einem Hauptmenü mit Zutaten
„Regional & Saisonal“

und einem eleganten Dessert.

Dieses Menü verwöhnt zum Osterfeste –
die Gaumen aller Gäste!

Freuen Sie sich auf einen interessanten Kochabend!

8. April 2020, 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



SUSANNE BÖRGER

Köchin aus Bad Laer

Low-Carb? – reduzieren von Kohlenhydraten –

Kohlehydrate haben generell eine negative Auswirkung auf unsere Gesundheit. Deshalb sollen wir in unsere täglichen Ernährung auf viel Gemüse, Milchprodukte, Fisch und Fleisch, Fette und Proteine achten.

Bei der Low-Carb-Ernährung reduzieren wir das Risiko an Zivilisationskrankheiten und reduzieren unser Gewicht.

Kreative Kochideen dazu? Bekommt ihr von mir!



13. Mai 2020, 19:00 Uhr

Kosten: 68,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

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



THOMAS PLENGEMEYER

Chefkoch – Gaststätte Plengemeyer in Bad Laer

Wild auf Grill ?!

Start in die Grillsaison!

Frei nach dem Motto „Wild auf Grill“ starten wir die Grillsaison mit Reh, Wildschwein und Co., welches auf dem Grill zubereitet wird. Hierzu gesellen sich leckere, sommerliche Marinaden und Beilagen.

Freuen Sie sich auf das Erlebnis eines „wilden“ Sommergrillvergnügens!



24. Juni 2020, 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



LUDWIG EICHHOLZ

Chefkoch und Inhaber Gasthof zum Freden in Bad Iburg

Sommerüberraschung!

Die Entdeckung eines neuen Sommergerichts, frisch und würzig mit Gemüsesorten aus regionalen Freilandanbau. Unter Verwendung der regionalen Produkte kreieren wir ein buntes Sommermenü.

So schmeckt der Sommer – in Niedersachsen!



15. Juli 2020, 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 MEHRING

Chefkoch – Haus Große Kettler, Bad Laer

Endlich wieder Pfifferlingszeit!

Die Saison der Pfifferlinge in vollen Zügen genießen! Pfifferlinge mit super Galloway-Steak, eine perfekte Kombination.

Ein Abend mit Hubert Mehring ist ein Abend, welcher all Ihre Erwartungen übertreffen wird.

Lassen Sie sich überraschen!



12. August 2020, 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



WESTERWIEDER-BAUERNSTUBEN-TEAM

Küchenteam der Westerwieder Bauernstuben, Bad Laer

Wildmenü mit Moritzburger Hirschroulade

Freuen Sie sich auf ein 3-Gänge-Wildmenü

Eine köstliche Suppe erfreut unseren Gaumen und macht Appetit auf den darauffolgenden Hauptgang, dessen Mittelpunkt die mit Maronen gefüllte Moritzburger Hirschroulade ist.

Mit einem Dessert der besonderen Art lassen wir den Abend ausklingen.



9. September 2020, 19:00 Uhr

Kosten: 79,- Euro

Teilnehmer: 10 Personen

Anmeldung: Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

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




GRAFIK KONTOR
– kreatives Design –



LOGO DESIGN
PRINT DESIGN
WEB DESIGN

...

Telefon 05424 9057 | www.hf-grafik.de