



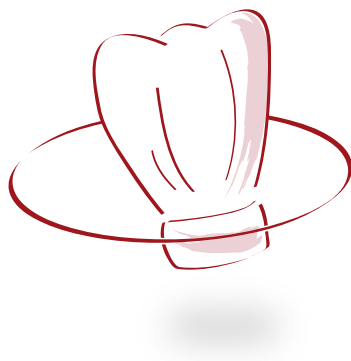
Kochvergnügen...

... zusammen mit uns



*Mai bis
Dezember 2019*

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





VERONIKA MOORMANN

Küchenleitung – Augenklinik Bad Rothenfelde

Frühlingsboten zum Verlieben...

Die Saison ist eröffnet mit der Ernte von edlem Stangengemüse und feinsten Möhren in Zusammenspiel mit neuen Lieblingsrezepten von Fisch und Fleisch und einem traumhaften Dessert als „Süßes Plus“!

Lasst es uns genießen !



15. Mai 2019, 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



THOMAS PLENGEMEYER

Chefkoch – Gaststätte Plengemeyer in Bad Laer

Bunte Sommer-Schlemmereien!

Sommer – Sonne – gute Laune

An diesem sommerlichen Kochevent-Abend – zaubern wir mit saisonalen Produkten gemeinsam bunte Köstlichkeiten, welche wir anschließend in geselliger Runde genießen werden.



5. Juni 2019, 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



SUSANNE BÖRGER

Köchin aus Bad Laer

„After Work ...schnell und gesund“

Einkaufen nach der Arbeit, das muss nicht immer sein! Was kann ich Schnelles und Gesundes zaubern, mit dem, was noch da ist?

An diesem Abend zeigt Susanne euch Tipps und Tricks, wie das einfach und gut funktionieren kann.

Lasst euch inspirieren! Werdet kreativ!



10. Juli 2019, 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



KATHRINA BÜRGER-SANDFORT

Konditormeisterin

Dessert – ein himmlischer Menü-Abschluss!

Konditormeisterin Katharina Bürger-Sandfort zeigt Ihnen, wie ganz unterschiedliche Desserts gelingen, auf welche Tricks es zu achten gilt, damit Cremes schön stabil bleiben und das Dessert insgesamt nicht zu süß daherkommt. Fruchtig, schokoladig oder cremig: In diesem Kurs ist alles dabei!

Bitte Aufbewahrungsbehältnisse mitbringen.



21. August 2019, 19:00 Uhr

Kosten: 68,- 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

Der „Wow-Effekt“!

Wenn wir zu Hause Gäste haben, wollen wir nicht immer den ganzen Tag in der Küche verbringen, trotzdem möchte man nicht etwas Alltägliches auf den Tisch bringen.

Es soll lecker sein und den gewissen „Wow-Effekt“ haben!

Ja, das geht!!



11. September 2019, 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

Fisch, Fleisch, Pilze, Dessert – bitte sehr!



Frisch gebratener Aal mit Buchweizenpfannkuchen



Clubsteak vom Galloway
(Rumpsteak mit Rippenknochen)



Frische Steinpilze
und Ofenkartoffel mit Kräuterquark



Dessert

9. Oktober 2019, 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



WESTERWIEDER-BAUERNSTUBEN-TEAM

Küchenteam der Westerstieder Bauernstuben, Bad Laer

Pfiffig bunt es Herbstevent!

Der Herbst und seine kulinarischen Leckereien.

Das Küchenteam der Westerstieder Bauernstuben verführt Sie mit frischen saisonalen Produkten, welche phantastisch und genussvoll mit Ihnen zusammen gekocht und dekorativ zubereitet werden.

Auf zu unserem farbenfrohen Herbstevent!



13. November 2019, 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

LUDWIG EICHHOLZ

Chefkoch und Inhaber Gasthof zum Freden in Bad Iburg

Festliches Weihnachtsmenu – 2019 –

Zum Jahresende wird es schön festlich!

Weihnachten kommt schneller, als man denkt und damit auch unser erfolgreiches Kochevent, für die Festtagsküche mit Stil und ohne Stress. Lassen Sie sich durch ein Weihnachtsmenü der besonderen Art inspirieren!

Ein einmaliger Abend für Genießer in der schönsten Zeit des Jahres.



4. Dezember 2019, 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




GRAFIK KONTOR
– kreatives Design –



LOGO DESIGN
PRINT DESIGN
WEB DESIGN

...

Telefon 05424 9057 | www.hf-grafik.de