

Kochvergnügen...

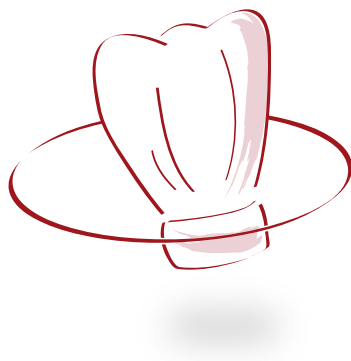
... zusammen mit uns



*September 2018
bis April 2019*

Die nächste Ausgabe
erscheint im Februar 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





THOMAS PLENGEMEYER

Chefkoch - Gaststätte Plengemeyer in Bad Laer

O'zapft is

Natürlich nur mit typischen regionalen Schmankerln – eine Gaumenfreude für Ihre Gäste – Damit Ihr Oktoberfest eine Gaudi in Norddeutschland wird, werden wir heute Leckereien zubereiten, welche sogar den Bayern das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen.

Freuen Sie sich auf einen zünftigen bayerischen Abend in geselliger Runde – Das wird eine Gaudi –



Oktoberfest

5. September 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



VERONIKA MOORMANN

Küchenleitung - Augenklinik Bad Rothenfelde

Altdeutsche Köstlichkeiten neu arrangiert

Wir beginnen mit einem Graupen-Avocado-Tatar an roter Bete mit Ziegenkäse, gefolgt von geschmortem Fleisch an Sellerie-Kartoffel-Stampf und zum Abschluss Buchweizen-Pancakes an Pflaumen-Brombeer-Ragout.

Guten Appetit!



Damals trifft Heute

10. Oktober 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



Hubert Mehring

Chefkoch - Haus Große Kettler, Bad Laer

Herbstliche Köstlichkeiten

Frisch gebratener Aal mit Buchweizenpfannkuchen



Clubsteak vom Galloway
(Rumpsteak mit Rippenknochen)



Frische Steinpilze
und Ofenkartoffel mit Kräuterquark



Dessert



14. November 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



KATHRINA BÜRGER-SANDFORT

Konditormeisterin

Himmlische Naschereien zur Weihnachtszeit

Pralinen – Schokolade...

Wer träumt nicht davon diese Köstlichkeiten selbst herzustellen. Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit diesen Gaumenschmeichlern oder verschenken Sie diese himmlischen Naschereien der feinen Coniserie zu Weihnachten.

Denken sie daran, Ihre Vorratsdose mitzubringen!



12. Dezember 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 Frieden in Bad Iburg

Die bunte Gemüseküche – vegetarisch lecker

Vegetarische Gerichte raffiniert, gesund und lecker zubereiten. Bringen Sie Abwechslung in Ihren Speiseplan mit der Vielfalt der Gemüseküche. Diese gesunde Küche bietet Ihnen unzählige Möglichkeiten an Variationen und Zubereitungsmethoden für ein schmackhaftes Menü, dem kaum einer widerstehen kann.

Freuen Sie sich auf einen „bunten“ Abend!



9. Januar 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 SCHOWE

Chefkoch und Inhaber der Westerwieder Bauernstuben, Bad Laer

Spannendes Überraschungs-Menü

Gemeinsames Kochen, kreative Kochideen, neue raffinierte Rezepte überraschen und inspirieren Sie vielleicht dazu, zuhause Kochideen umzusetzen und Ihre Gäste zu überraschen.

In geselliger Runde mit ausgesuchten Weinen und Getränken genießen wir bei unterhaltsamen Gesprächen das köstlich zubereitete Menü.



6. Februar 2019, 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



FLORIAN BARKHAUSEN

Eventkoch

Pfiffig-leckerer Fischmenü

Sie lieben Fisch und freuen sich über neue Rezepte? Gemeinsam bereiten wir ein pfiffiges Fischmenü zu. Sie erlernen den Umgang mit Fisch, Filetiertechiken und unterschiedlichen Garverfahren.

Lassen Sie sich Tricks vom Profi verraten, die auch zu Hause anwendbar sind.



13. März 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



FRAU ANNETTE ELIXMANN

Miele-Fachberaterin

Gewusst wie!

Sie möchten Ihre Kochkünste verfeinern und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen? Erleben Sie ein Kochevent mit modernsten Küchengeräten unter fachkundiger Anleitung.

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



10. April 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



Unser Partner in Sachen Küche:

SEEMANN
interieur

www.seemann-interieur.de



Heike Freye *hf*
grafische Gestaltung

www.hf-grafik.de

hf

LOGODESIGN
PRINTDESIGN
WEBDESIGN
...

Telefon 05424 9057 | www.hf-grafik.de