Männerkochabend

Einsteiger oder Kochinteressierte finden hier kulinarische Genüsse am Herd. Gemeinsam wollen wir viele verschieden Rezepte ausprobieren.
Dazu biete ich verschiedene Termine an:

Termin 1: „Klöße, Haxen & Co“
Dienstag: 16.01.2024 18:30 - 22:00 Uhr

Termin 2: „Amerikanische Küche“
Dienstag: 06.02.2024 18:30 - 22:00 Uhr

Termin 3: „vielfältige Kartoffelgerichte“
Dienstag: 19.03.2024 18:30 - 22:00 Uhr

Kosten pro Abend: 45,00 €

Indische Küche

Indisch kochen kann so einfach sein – heute Vormittag gibt es die Rezepte dazu. Wir kochen mit Fleisch, vegetarisch und vegan.
Samstag, 10.02.2024 10:00-13:30 Uhr
Kosten: 45,00 €

Türkische Imbissgerichte

Heute gibt es leckere türkische Speisen „wie vom Imbiss“. Wir werden Börek, Pide, türkische Pizza, Bulgursalat, Baklava und andere Leckereien zubereiten.
Dienstag 13.02.2024 18:00 - 21:30 Uhr
Kosten: 40,00 €

Burger Night

Mit selbstgebackenen Burgerbuns, kreativen Dips und Soßen sowie Patties aus Rind, Geflügel oder Gemüse „bauen“ wir uns heute Abend kreative Burger.
Donnerstag, 15.02.2024 18:30 – 22:00 Uhr
Kosten: 39,00 €

Partyrezepte und Fingerfood aus Blätterteig

Blätterteig-Snacks sind vielseitig in ihrer Zubereitung, der Star auf Partys und super für Buffet oder Brunch. Heute probieren wir viele Rezepte aus und stellen unter anderem Quarkblätterteig selber her.
Samstag, 09.03.2024 9:30 – 14:00 Uhr
Kosten: 39,00 €

Brot backen

Heute backen wir Brot. Es wird mit Hefe und Sauerteig gearbeitet. Die Rezepte sind leicht nachzumachen und absolut für den „Hausgebrauch“ geeignet. Außerdem werden wir verschiedene Brotaufstriche herstellen.
Freitag, 22.03.2024 16:00 - ca.21:00 Uhr

Wiederholungstermin:
Samstag, 23.03.2024 9:30 - ca. 14:30 Uhr
Kosten je Termin: 39,00 €

Hof Heinemann

Herbst / Winter 2023/2024

Kochen ist Glück

... gemeinsam genießen!

Die neuen Kurse sind da!

Anmelden können Sie sich bis jeweils sieben Tage vor Kursbeginn bei:

Bettina Heinemann
Neuenweger Reihe 18
27798 Wüsting
Tel: 0 44 84-95 82 18
Mobil: 0 17 5-94 33 564
e-mail: bettina@hofheinemann.de

Die Geschenkidee:
Ob Geburtstag oder Weihnachten, ein Kochabend ist eine gute Idee!

Anmeldungen:
Melden Sie sich bitte unter den oben stehenden Möglichkeiten an. Der Kurs findet statt, sofern die Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen erreicht ist.
Sie werden benachrichtigt, sollte der Kurs nicht stattfinden.

Rücktrittsbedingungen:
Bei einem Rücktritt von weniger als 7 Tagen vor Kursbeginn oder Nichterscheinen ist die gesamte Kursgebühr fällig. Die Ausfallgebühr entfällt, wenn Sie eine/n ErsatzteilnehmerIn stellen.

Neu! Küchenbasics für Anfänger und Interessierte
Lernen Sie mehr über die Grundlagen in der Küche!
Die Möglichkeit dazu wären der 19.10., 02.11., 16.11. und 28.11.2023.
Weitere Infos dazu bei Bettina Heinemann und in meinem Küchenbasic -Flyer.

Region & Saison

Kochabend mit regionalem und saisonalem Gemüse.
Mit kreativen Herbstgerichten wie z.B. Kürbisrisotto, vegetarische Kohlrouladen, Rübenstampf, Rote Bete Carpaccio, Walnussbrot mit Aufstrichen und verschiedenen Salaten bereiten wir uns ein tolles Buffet zu!
Samstag, 28.10.2023 9:30 - 13:30 Uhr
Kosten: 39,00 €

Weihnachtsbäckerei für Erwachsene

Gemeinsam backen wir verschiedenes weihnachtliches Kleingebäck.
Es steht Verpackungsmaterial bereit, falls jemand einen Teil weihnachtlich verpacken möchte.
Montag, 11.12.2023 16:00-20:00 Uhr
Kosten: 35,00 €

Bitte Keksdosen mitbringen!

Wir kochen für unsere Eltern

An diesem Nachmittag wollen wir gemeinsam ein kalt-warmes Buffet zubereiten. Abends sind Eure Eltern zum Essen eingeladen.

Termin 1: Mittwoch, 03.01.2024 15:00 Uhr
Für Kinder ab der 3. Klasse

Termin 2: Donnerstag, 04.01.2024 15:00 Uhr
Für Jugendliche ab der 6. Klasse

Die Eltern werden um 18:30 Uhr zum Abendbrot erwartet.
Kosten: 35,00 €

Ein Rabatt für Geschwisterkinder ist auf Anfrage möglich.

Faschingsbuffet

Passend zur Faschingszeit bereiten wir pikantes Gebäck, Fingerfood, Salate und Klassiker wie „Berliner“ für ein Faschingsbuffet zu.
Montag, 29.01.2024 18:00-21:30 Uhr
Kosten: 40,00 €

Kochen ist Glück!