

# Hof

Heinemann

Tafelvergnügen  
Kochen mit Freunden & Kollegen

Die Kosten pro Person belaufen sich auf etwa 25 - 35 Euro.  
Das ist abhängig von der Personenzahl und dem Thema.

## Partysalate

Die nächste Party kommt bestimmt. Heute machen wir Salate, die auf der nächsten Feier bestimmt gut ankommen!  
Dauer: Etwa 3 Stunden

## Aufstriche süß und pikant

Wir werden verschiedene Fruchtaufstriche, Frischkäse (-dips) und andere pikante Aufstriche herstellen. Und damit wir passende „Unterlagen“ dafür haben, backen wir auch Brot, Brötchen und Knäckebrot.  
Dauer: 2-3 Stunden

## Fingerfood

Fingerfood ist „voll im Trend“ – sei es für eine Feier zu Hause oder als Mitbringsel zu einer Party. Hier gibt es die Gelegenheit viele verschiedene Rezepte auszuprobieren!  
Dauer: 3-4 Stunden

## Mediterraner Kochabend

Keine Lust auf kalte norddeutsche Abende? Dann ist dieser Kochabend genau das richtige. Mit vielen Kräutern & Gewürzen, Gemüse, Obst und ein wenig Fisch & Fleisch holen wir uns für diesen Abend Mittelmeerflair in die Küche.  
Dauer: 3-4 Stunden



## Eine Nudel - viele Saucen

Gemeinsam kochen wir Nudelsaucen für jeden Geschmack und jede Gelegenheit. Schnelle oder aufwendige Saucen, mit oder ohne Fleisch... da sollte für jeden etwas dabei sein!

Dauer Etwa 3 Stunden



## Die tolle Knolle

Kartoffeln sind vielseitig – wie vielseitig finden wir heute heraus! Dauer: Etwa 3 Stunden



## 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. Dauer: 4-5 Stunden



## Pizza und Gemüsekuchen

An diesem Kochabend wollen wir pikant backen. Wenn Sie Lust auf etwas anderes als die übliche Pizza Salami oder Quiche Lorraine haben, dann ist dieses Thema genau das richtige!

Dauer: Etwa 3 Stunden



## Regionaler Kochabend

(Nur im Zeitraum August – Ende Oktober möglich)

Wir kochen überwiegend mit Zutaten aus der Region. Das Gemüse kommt aus Wüstring und Hude, das Fleisch vom Hof der Familie Reuter aus Oldenburg und auch die anderen Hauptzutaten haben keine „lange Anreise“ hinter sich. Dauer: Etwa 4 Stunden



## Grünkohl mal anders

(Nur im Zeitraum November- Februar)

Jeder der im Oldenburger Land lebt, kennt Grünkohl. Inmitten der „Kohlfahrt – Zeit“ wird auch bei uns Grünkohl gekocht, aber „einmal anders“. Mehr wird an dieser Stelle noch nicht verraten...

Eines ist aber sicher: Lecker ist er bestimmt!!! Dauer: 3-4 Stunden

