

basic cooking IM RESTAURANT TORSCHREIBERHAUS

Das heißt **Sa. 9:00 oder So. 9:30 Uhr** gemeinsames Frühstück, im Anschluss die Erläuterung der Rezepte (... was haben wir heute vor?), dann der gemeinsame Gang in die Küche – die Küchencrew vom Torschreiberhaus zeigt Ihnen Kniffe, Tricks und Arbeitsweisen, die Sie als engagierter Hobbykoch oder als Kücheneuling keinesfalls überfordern. Während des Vortrags darf der Küchenschluck nicht fehlen. Reichlich beschwingt wird gegen 12:00 Uhr dann gemeinsam gegessen. Nach dem Dessert dann der Espresso. Gegen 14:30 Uhr entlassen wir Sie hoffentlich zufrieden, gesättigt und mit möglichst vielen neuen Anregungen und Ideen im Kopf. Wir kochen jeweils zum passenden Thema ein viergängiges Menü. Der Preis pro Kochkurs und Teilnehmer liegt zwischen 128 € und 145 €. Bei Reservierung bitten wir um die volle Begleichung der Kursgebühr. Ein Kochkurs ist auf 8 Personen limitiert. Mit Ihrer Reservierung für einen Kochkurs rechnen wir fest mit Ihnen, kaufen die Lebensmittel ein und Sie belegen einen Platz in unserem Kurs, den ein anderer potentieller Teilnehmer nun nicht buchen kann.

WER KANN KOCHEN?

Sie können mit Ihren Freunden, Bekannten und Ehepartnern die Kreationen des Kochkurses gemeinsam genießen. Die Voranmeldung dafür ist erwünscht (75–95 € pro Gast). Sollten Sie in dem Programm nicht Ihr Wunschthema finden, lassen Sie es uns wissen. Gerne gestalten wir Ihnen einen Kurs nach Ihren Vorstellungen. Auch mit geschlossenen Gruppen vereinbaren wir gerne individuelle Kurse mit freibestimmbaren Themen.

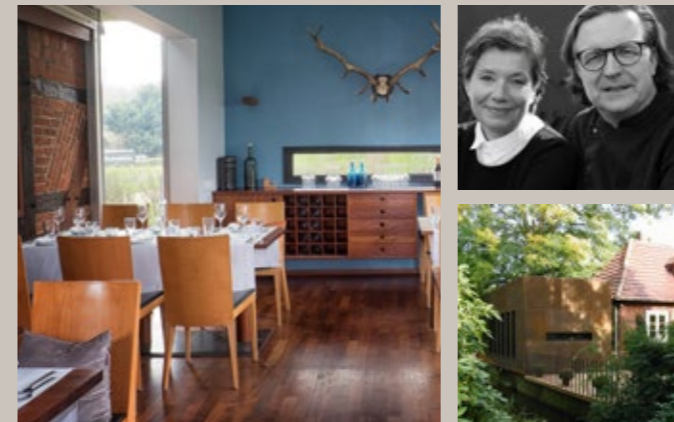
ANMELDUNG ZU DEN KOCHKURSEN

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung! Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Nutzen Sie die Möglichkeit uns zu kontaktieren. Wenn Sie sich per E-Mail anmelden wollen, vergessen Sie bitte nicht Ihre **Telefonnummer** anzugeben!
Wir freuen uns auf einen lustigen und informativen Tag mit Ihnen. Die Torschreiber

Bankverbindung

Bitte überweisen Sie die Kursgebühr bei Anmeldung auf das Konto:
Restaurant Torschreiberhaus
Kochkurs „Thema + Datum“
Sparkasse Schaumburg
IBAN: DE52 2555 1480 0470 0008 29 | BIC: NOLADE21SHG

KNIFFE, TRICKS UND ARBEITS- WEISEN ...



ÖFFNUNGSZEITEN

Wir haben Dienstag bis Samstag von 18 – 22 Uhr für Sie geöffnet! Ab zehn Personen und nach Absprache öffnen wir für Sie auch sonn- und montags, sowie an allen Tagen zur Mittagszeit.

RESTAURANT TORSCHREIBERHAUS

Götz und Susanne Knauer
Krumme Straße 42
31655 Stadthagen

Telefon 057 21 – 64 50
info@torschreiberhaus.de
www.torschreiberhaus.de

IM TSH ...
KOCHKURSE
GEBURTSTAGE
JUBILÄEN
CATERING
HOCHZEITEN
... UND SCHEIDUNGEN

KOCHKURSE 2018

PROBIEREN, STAUNEN, GENIESSEN, FREUDE HABEN!

BRUNNEN

Torschreiberhaus
Corten

KOCHKURSE

KK-BEGINN
SA. 9:00 H
SO. 9:30 H

2018

>>> FORTSETZUNG 03

Vindaloo, Dal, Samosas, Byryani, Tandoori, Gosht, Sooka Khema – es gibt ein paar Gerichte, die mir ganz gut gelingen ... die zeige ich Euch.

04

»VEGETARISCH«

Sa. 7. und So. 8. April 2018 ▶ 128 €

Ich werde nicht zum Vegetarier! Nach dem Verzehr einer fleischlosen Okonomiyaki jedoch, musste ich zugeben, dass das großartig schmecken kann. Eine reiche Gemüseküche, Salate, heimische Garten- und Wildkräuter, Getreide, Milchprodukte und süßes Obst spielen heute in meiner Küche eine viel gewichtigere Rolle als noch vor ca. 10 Jahren. Und da gibt es schon den einen oder anderen Vegetarier, der gerne ins Torschreiberhaus kommt und sich von mir bekochen lässt.

05

»SAUCEN«

So. 6. oder So. 20. Mai 2018 ▶ 128 €

Ich denke, eine gute Sauce ist das A und O. Mal abgesehen von der recht arbeitsaufwendigen Jus, zeigen wir an diesem Tag auch Zubereitungen/Alternativen, wie feine Butterzubereitungen, Wet Rubs, Ableitungen der Hollandaise, fermentierte Gemüsesäfte, Sugos und aromatisierte Öle – sie taugen großartig als Speisenbegleiter.

06

»TOMATEN MIT FISCH UND FLEISCH«

So. 10. oder Sa. 23. Juni 2018 ▶ 128 €

Im Juni/Juli, der Hochzeit für Tomaten, dreht es sich im Torschreiberhaus Kochkurs ausschliesslich um Tomatenrezepturen: das Sugo, die Creme, das Eis, die Mousse, der Salat, das Confit, die Marmelade, die Beize, das Wasser, das Gratin ... nicht zuletzt die Sauce, alles kombiniert mit Fisch und Fleisch.

07

»GRILLEN IM TSH«

So. 1. Juli 2018 ▶ 128 €

Dieser Kurs benötigt eigentlich keinerlei Beschreibung mehr. Er ist berühmt & berüchtigt ... Nur zwei Tips: lassen Sie sich bringen und abholen und ziehen Sie sich, um Himmels Willen, eine Jogginghose mit weitem Bund an.

»NICHT ALLTÄGLICHES AUS DEM MEER«

So. 15. Juli 2018 ▶ 135 €

Seeigel, Pulpo, Seegurke, Algen, Königskrabbe, Bärenkrebs, Sepia, Stabmuscheln, Jacobsmuscheln – wir bereiten Rezepte aus Meeresgetier, das nicht so zahlreich auf Speisekarten hierzulande zu finden ist. Etwas exotisch, mutig und auf jeden Fall anders.

»FISCH VOM GRILL IN DER SOMMERKÜCHE«

So. 22. Juli 2018 ▶ 128 €

Den Seeteufel im Holzmantel, den Lachs mit Honig und Senf von der Holzplatte, die Dorade in Pancetta, Jacobsmuschel in der Schale, Garnelen in der Paprika. Das Big Green Egg, ausgesuchte Holzkohle, die Rauchpistole, der Salzstein, der Dutch-Oven machen aus diesem Tag ein kurzweiliges, vemeintlich leichtes Grillevent. (Kalorienzufuhr)

SOMMERPAUSE – EIS ESSEN GEHEN

09

»BURGER & SANDWICHES«

So. 9. oder So. 23. September 2018 ▶ 128 €

... den wollte ich im TSH immer mal machen: das eine oder andere Bun-Rezept. Ebenso Burger und Sandwichrezepturen, die ein wenig abseits von Burger King und Konsorten zu finden sind: gerösteter Kürbis mit Karamellzwiebeln, Scarmozza, Haselnußbutter on Rye, gebratene Fleischklößchen mit Räuchertomatensalsa und Speck auf Ciabatta, Kalbszunge mit Petersilie, Kapern, Meerrettich auf Pumpnickel, gerösteter grüner Spargel mit Senf, Camembert und getoastetem Rosinenbrot, Aal, Apfel und Entenmastleber im Brioche, und Bottura's Burger aus dem <http://franceschetta58.it/index.html> ... und natürlich das Dampfbrötchen mit Schweinebauch von Chang in der Adaption von mir ...

10

»CROSS-OVER ASIA«

So. 7. oder So. 28. Oktober 2018 ▶ 128 €

Vielfältig, unwiderstehlich und wunderbar exotisch: Die Küche Asiens, die so facettenreich ist, wie der asiatische Kontinent selbst. Dennoch gibt es Gemeinsamkeiten in der fernöstlichen Küche: die Vielfalt der Gewürze,

>>> FORTSETZUNG 10

knackiges Gemüse, das mit Fisch oder Fleisch ergänzt wird. Es gibt engagierte/ambitionierte Speisen aus Japan, Thailand, Indien, China und Korea.

11

»WILD«

Sa. 10. oder So. 25. November 2018 ▶ 128 €

Von der Rehbolognese mit Schupfnudeln bis über die Fasanenbrust mit Speck und Weintrauben, vom Rebhuhn mit Trüffel und Walnüssen bis Taubenbrust mit Ebereschen und Steinpilzwickel – der Herbst ist in die Küche eingekehrt. Damit kommt auch der Appetit auf etwas deftigere Speisen. Wir zeigen feine Gerichte aus meiner Lieblingsjahreszeit.

12

»BLENDER«

Sa. 8. oder So. 9. Dezember 2018 ▶ 128 €

Rechtzeitig vor Weihnachten ein Menü aus der Reihe »Der Blender in der Festküche«. Wir zeigen Ihnen wie man schon Tage vor dem Fest ein engagiertes Menü vorbereitet, dass am Abend der Abende nur noch erwärmt und angerichtet werden muss – mit ein wenig hektischen Geräuschen in der Küche glaubt Ihnen jeder, wie hart und aufwändig dieses Weihnachtsfest für Sie wieder gewesen ist.

PROSIT NEUJAHR 2019!

Mit der Anmeldung und dem Begleichen der Kursgebühr erhalten Sie von uns eine Eintrittskarte, welche mit dem Kursnamen, den Namen des Gastes und mit dem Datum der Veranstaltung versehen ist. Sinn und Zweck der Eintrittskarte ist es, uns vor kurzfristigen Stornierungen zu schützen, die leider immer häufiger vorkommen. Die Eintrittskarte für unsere Kochkurse wird genauso betrachtet wie die Eintrittskarte für den Konzertbesuch, das Kino oder das Theater: Der Besitzer kann sie verschenken, übertragen, weitergeben, veräussern – nur leider nicht mehr zurückgeben :-)

01

»TRÜFFEL«

Sa. 27. oder So. 28. Januar 2018 ▶ 145 €

Nach Weihnachten sollte eigentlich Schluss sein mit der Völlerei. Dummerweise hängt man aber immer noch mitten in der Trüffelzeit. Vielleicht auch zum Glück – denn sonst könnten wir Ihnen keinen Kochkurs anbieten, in dem der Wintertrüffel die Hauptrolle spielt. Wir bereiten einfache Gerichte in dem Trüffel immer die Oberhand behält. Von Röst-Hähnchenveloute mit schwarzen Trüffel, gebackener Knollensellerie mit Trüffelsugo, Trüffelbeignets mit Pastinakenschau, Maronentortellini mit weissen Trüffelschau ... und Schokoladeneis mit Trüffel – ist auch sehr fein.

02

»LAMM«

Sa. 10. oder So. 25. Februar 2018 ▶ 128 €

Lammschinken, Lammsugo, Merguez-Dampfbrötchen, Löffel-Lammschulter, Vadouvan, Curry, Sternanis, Fenchelsamen, Tomaten, Safran, Joghurt, Butter, Pernod ... werden wir ALLES verarbeiten. Wir zeigen Ihnen in welcher Reihenfolge und Menge.

03

»INDIEN«

So. 18. und Sa. 31. März 2018 ▶ 128 €

Im Laufe der Jahrhunderte haben sich religiöse und kulturelle Einflüsse ganz unterschiedlich auf die Regionen ausgewirkt. Aufgrund der Bevölkerungsstruktur ist die indische Küche sehr Variantenreich. Man unterscheidet sie am Besten nach den Himmelsrichtungen.

>>> LOS GEHT'S MIT DEM NEUEN JAHR ...