

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.

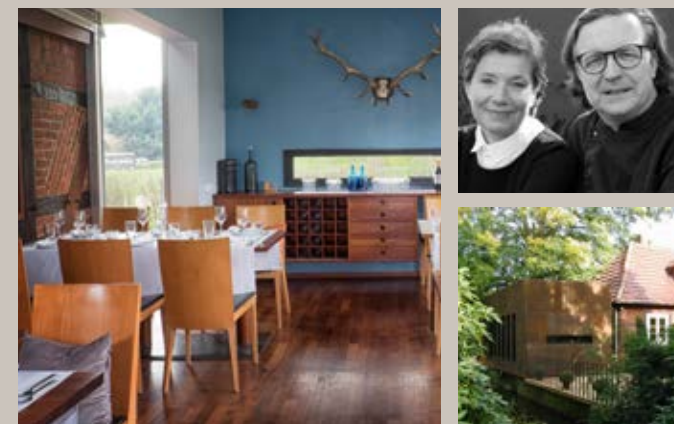
ANMELDUNG ZU DEN KOCHKURSEN

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 2019

PROBIEREN, STAUNEN, GENIEßEN, FREUDE HABEN!

BRUNNEN

Torschreiberhaus
Cortzen

KOCHKURSE

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

2019

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

01

»TRÜFFEL«

Sa. 10. Februar ▶ 145 €

Trüffel trifft auf Geflügel – Mieral, der Meister der Geflügelzucht in Frankreich, versorgt uns an diesem Tag mit dem Feinsten und Besten was die Ställe zu bieten haben ... Gerichte von Wachtel, Perlhuhn, Ente und Poularde mit der edlen Knolle.

03

»GEFÜLLTE PASTA«

Sa. 9. oder So. 10. März ▶ 135 €

Ravioli, Tortellini, Fazzoletti, Agnolotti, Pastitsio und Canneloni, Maultaschen gefüllt mit Gänseleber, Zicklein, Trüffel, Räucherente, Ziegenquark und Krustentier – einen allgemeinen Dresscode gibt es für diese Termine nicht, kleiden Sie sich im Bauchbereich bequem.

»EUROASIATISCHE KÜCHE«

Sa. 30. März ▶ 135 €

Die Bandbreite dieser Küche ist gewaltig. Zutaten, Garverfahren, Gewürze aus Thailand, China und Indien verbunden mit geläufigen Zutaten. Hauptkomponenten wie Zander, Brust vom Schwarzfederhuhn, Rinderfilet, Schweinehaxe und Kalb. Lamm in Tamarinde, geschwärzter Lachs mit Chorizo und Limonen, Dashi vom Brathuhn mit Shitake Loempia, grünes Curry mit Aubergine und Forellenklösschen – und was ist eine Tomalley Paste?

04

»TAPAS«

So. 14. und Sa. 27. April ▶ 135 €

Wir nehmen uns die Bezeichnung, lassen uns aber länderspezifisch nicht reglementieren: also kleine, feine, überraschende Kleinigkeiten, die einem niveaulosen Beisäufnis die Grundlage bieten, eine Mindestmenge an Stil und »savoir vivre« geben. Paneer mit Bohnenpüree, Currykartoffel mit Dickmilch, Lammkebab mit Harissa Honig, Rohlachs mit Kombu und Walnüssen, Bauernbrot mit sauer eingelegtem Loup de mer und Creme von Ofenknoblauch, Laap mit Reiscrème und gesalzener Mango.

05

»GEMÜSE UND SALATE IN DER SOMMERKÜCHE«

[vegetarisch]

Sa. 4. oder So. 18. Mai ▶ 128 €

Wiesenkerbelcremesuppe mit Onsenai, Blumenkohlflan mit Safran und Haselnüssen, kaltes Rahmsüppchen von Radieschen und Gurke mit Paneer, Fenchelrohkost mit Orangenduft und gebackenem Ziegenquark. Meine anfängliche Skepsis gegenüber dieser Küchenrichtung ist einem Ehrgeiz – einer Lust gewichen – Ambitioniertes für den Vegetarier auf den Teller zu bringen

06

»MUSCHEL UND KRUSTENTIER«

Sa. 15. oder So. 23. Juni ▶ 135 €

Langostinos in Corail Bernaise, Hummer mit Knoblauchchips, Spinat und brauner Butter, Miesmuscheln mit Speck und Petersilie, Jacobsmuscheln mit Tomatenpüree. Aus den Schalen der Krustentiere bereiten wir einen feinen Fond. Crostini von Herzmuscheln, wir trauen uns an Meeresschnecken ran, eine Schwertmuschel vom Grill – »on the razor's edge« dem Eiweißschock entgegen. Ich freue mich drauf.

07

»PREMIUM BEEF-FLEISCH IN VARIATION«

Sa. 13. oder So. 14. Juli ▶ 135 €

Ob vom Big Green Egg oder aus der Pfanne, ob roh oder aus dem Sous-vide Wasserbad. Zartes, durchwachsenes Fleisch vom Wagyu, Morgan Ranch, Chianina, Mieral Geflügel ... ein ziemlich opulentes, beinahe etwas

>>> FORTSETZUNG 07

dekadentes Gelage – sprechen Sie nicht unbedingt mit jedem Ihrer Bekannten darüber. Mit etwas schlechtem Gewissen lässt es sich noch besser genießen.

SOMMERPAUSE – EIS ESSEN GEHEN

09

»FISCH AUS SEEN UND FLÜSSEN«

So. 8. oder Sa. 21. Septmeber ▶ 135 €

Aal, Hecht, Saibling, Egli, Forelle, ggf. Fellchen ... wir beschäftigen uns mit den Fischen direkt vor der Haustür. Hechtklößchen, Aal in Grün, Egli in Eihülle, Forelle angeräuchert – warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah.

10

»PILZKURS« [vegetarisch]

Sa. 5. Oktober ▶ 128 €

Totentrompeten, Champignons, Steinpilze, Pfifferling, Bovist, Stockschwämmchen Mu Err Pilze und andere in der fleisch- und fischlosen Küche. Vom Strudel bis zum Gratin, von Ravioli bis zum Okonomiyaki, von eingelegt, geräuchert und gesäuert bis ...

»WILD UND PILZE«

Sa. 26. Oktober ▶ 135 €

Wer kennt es noch nicht? Mein »gerne immer wieder« Gericht: Hasensugo mit Papardelle und Pfifferlingen. Und nicht weniger lecker: Gremolata und Parmesan oder Steinpilze in Rahm mit Rehschinken, Totentrompeten mit einem Crepinette vom Rehrücken, Hase mit Maronen und Rosmarin und Schokolade zum Hirsch ... Gerichte in denen allerlei Waldgetier auf Waldzwerge trifft – wer diesen Kampf gewinnt? Die kämpfen nicht – die passen prima zusammen.

11

»SAUCEN«

So. 10. November ▶ 135 €

Die Farbe, die Konsistenz, der Glanz, und der Geschmack machen die Qualität einer guten Jus aus. Wir bereiten Grundfonds von Geflügel, Kalb und Lamm, erstellen Grundsaucen und zeigen wie man der Sauce eine Geschmacksrichtung und Aroma gibt. Der Kochkurs mit der längsten Tradition im Restaurant Torschreiberhaus.

>>> FORTSETZUNG 11

»BURGER«

Sa. 23. oder So. 24. November ▶ 135 €

Buns, Toppings, Inlays, Dips, Relishes – vom Nudelbun mit geräucherten Honig-Gamba und Röstsellerie, vom Shortrip mit Speckmarmelade im Sauerteig Bun, der Krustentierburger mit Blumenkohl Vari im Dampfbrötchen, der Burger vom Iberico mit Laugenbun und süßem Gemüsesenf – Sie sollten dabei sein!

12

»BLENDER«

Sa. 7. oder So. 8. Dezember ▶ 135 €

Für mich nach wie vor der aufregendste Kurs. Ich habe ca. ein Jahr Zeit, Rezepte und Speiseideen zu finden, die schnell und leicht zuzubereiten, ein bisschen witzig und ambitioniert sind. Und trotzdem jedem Hobbykoch – gleich welchen Levels – vor keinerlei Probleme stellt. Ein bisschen Fake und sehr gute Vorbereitung werden Ihnen helfen, an dem Abend der Abende ganz groß rauszukommen.

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 :-)