



# Hof Heinemann

## 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



Getränke wie Cola, Fanta, Sprite, Wasser und Saft sind im Kochabend inclusive. Bier, Wein etc. dürfen gerne mitgebracht werden.

Tafelvergnügen  
Kochen mit Freunden & Kollegen

Die Kosten pro Person belaufen sich auf etwa 45 - 55 Euro.  
Das ist abhängig von der Personenzahl und dem Thema.

## *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*

Es gibt unzählige Varianten von Kartoffelgerichten. Wir kochen kreative Kartoffelsuppen, verwandeln sie in "grünen Kartoffelsalat" und backen süß sowie pikant. Dauer etwa 3 Stunden



## *Brot backen*

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



## *Indische Küche*

Indisch kochen kann so einfach sein – heute Abend gibt es die Rezepte dazu. Wir kochen mit Fleisch, vegetarisch und vegan.  
Dauer etwa 3 Stunden



## *One Pot Gerichte*

Für unsere leckeren One Pot Rezepte braucht man nur wenig Kochgeschirr. Denn in einem Topf köcheln Gemüse, Fleisch, Fisch sowie Nudeln, Reis oder Kartoffeln alleine vor sich hin. Kochen war noch nie so einfach, lecker und abwechslungsreich!  
Dauer etwa 4 Stunden



## *Burger Night*

Lust auf leckere Burger! Zusammen mit tollen Beilagen probieren wir verschiedene Burgervarianten aus. Sie werden überrascht sein über die Vielfalt und den Geschmack eines selbst gemachten Burgers.  
Dauer 3-4 Stunden

