

Zu Gast bei der Kochbühne Osnabrück

Sie suchen ein Firmenevent oder Geschäftsessen bei dem alle mitmachen können, und das Sie hinterher noch aufessen können? Sie wollen Abwechslung auf Ihrer Geburtstagsparty, wo alle mal mit anfassen müssen?

Sie suchen eine Location für Produktpräsentation?

Ob Grillkurse, saisonale, regionale, internationale oder Show-Cooking Events, kombinierte Tagungen mit anschließenden Kochprogramm, dem Genuss sind keine Grenzen gesetzt.

Thorsten Eickmann, Fleischermeister, Grill-Profi, Caterer und Fachberater für Fleischereien, Bäckereien und Gastronomie erklärt Ihnen nicht nur den Unterschied zwischen schmeckt und schmeckt nicht, sondern führt Sie und Ihre Gäste oder Mitarbeiter informativ und unterhaltsam in die Grundlagen der guten Küche ein.

Ob direktes oder indirektes Grillen, Cook und Chill Verfahren oder auch die guten Rouladen aus Omas Kochbuch, Thorsten Eickmann zeigt Ihnen die manchmal feinen Unterschiede die ein gelungenes Menü ausmachen.

Es erwartet Sie eine Kochschule und ein Event-Raum mit Platz für bis zu 80 Gästen.

Und wenn es Ihnen drinnen zu eng wird, auf unserer Terrasse heizen wir gerne jederzeit unsere Grills für Sie an. Von der individuell bedruckten Schürze bis zur Deko in Firmen CI und Leinwand für Präsentationen oder Schulungen versuchen wir (fast) alles für Sie umzusetzen.





Ramona



Doris



Julia



Thorsten Eickmann



Jörg



Inett



Silke



Jana



Linda

Das Team



Foodfotografie

Fotoworkshop mit der Fotografin Angela von Brill.

Gemeinsam gehen wir mit Ihnen auf den Osnabrücker Markt um uns frische Produkte zum Kochen auszusuchen. In der Kochbühne Osnabrück werden wir die Rohprodukte fotografieren und gemeinsam mit Thorsten Eickmann aus den Zutaten leckere Gerichte kreieren, diese im Bild festhalten und uns zwischendurch natürlich auch durch frisch Gekochtes stärken.

Themenschwerpunkte: Auswahl und Arrangieren von Requisiten & Untergründen, gemeinsame Zubereitung, Food Styling, Bild- & Lichtgestaltung mit Tages- und Blitzlicht.

Bitte mitbringen: Kamera mit vollem Akku und wenn vorhanden Stativ

Treffpunkt : vorm Osnabrücker Dom (ab Treffpunkt Mitfahrgelegenheit zur Kochbühne möglich)

Teilnehmerzahl : max. 12 Teilnehmer

Preis: 110,00 €

inkl. begleitende Speisen und Getränke.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbuehne.de



Rib-Eye indirekt gegrillt

Für 4 Personen



2000 g Rib Eye im Stück,
40 g Meersalz,
200 ml Olivenöl,

Für die Aromapfanne:

4 Rosmarinzweige,
4 Knoblauchzehen,
4 Kerbelzweige,
100 ml Rotwein

1. Rib Eye mit Meersalz und Olivenöl einreiben.
2. Grill auf Normalposition, kleiner Brenner Stufe 1, 5 Minuten vorheizen.
3. Kräuter und Rotwein in die Aromapfanne geben und in den Trichter stellen.
4. Rib Eye auf den Grillrost legen, Gourmetcheck mittig in das Rib Eye stecken und bis zu einer Kerntemperatur von 56C grillen.

Grillzubehör:

- Aromapfanne
- Gourmetcheck



Feuer, Fleisch und Dosenbier

Der Einsteigergrillkurs in der Kochbühne.

Wir grillen auf 5 unterschiedlichen Grills, indirekt, direkt auf Pizzaplatten oder vom Rost mit Kohle und Gas.

Wer noch nichts vom Rückwärtsgegrilltem Rinderfilet gehört hat, für den ist dieser Kurs die Einführung in die Hohe Kunst des Grillens... Angekommen in der Kochbühne wirst Du zunächst mit einem Begrüßungsgetränk empfangen. Lerne in entspannter Atmosphäre die anderen Grillfans kennen und freue Dich auf circa 5 Stunden Feuer, Fleisch und Dosenbier.

Tipp: Ab sofort auch für unsere Damen als „Feuer, Fleisch und Prosecco“ zu buchen!

Preis: 85,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite **www.kochbuehne.de**



Räuchern und Smoken

Gemeinsam räuchern wir unsere Forellen,
smoken 6 Stunden lang Rippchen und das nicht nur mit dem Smoker,
sondern auch mit einem Gasgrill.

In der Zeit wo das Grillgut vor sich hin smoked machen wir
raffinierte Salate und natürlich unsere hausgemachte Aioli.

Preis: 95,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbühne.de



Grillkurs Outdoorchef

Der Gas-Kugelgrill machte OUTDOORCHEF berühmt.

Die Innovation ist unter anderem der patentierte Trichter als Schutzschild gegen Fettflammenbrand. Heute gehört OUTDOORCHEF mit seinen Gas-, Kohle- und Elektrogrills international zu den etablierten Anbietern auf dem Markt.

Auf diesem Grillkurs erklären wir Ihnen theoretisch und auch praktisch die Vorteile des Outdoorchefs Grillsystems. Ob Kugel, Station oder auf dem Holzkohlegrill, keine Frage bleibt unbeantwortet. Mit den unterschiedlichsten Grillzubehör zaubern wir gemeinsam ein 4-Gänge-Menü.

Preis: 85,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbühne.de



Fischgrillkurs

Alles rund um das Thema Fisch vom Grill!

Räuchern von Forellen bis Garnelen in Olivenöl geschmort, Doraden lieber im Ganzen oder als Filet, dazu lecker Saucen und fehlen darf auch nicht mein Lieblingsgericht „Surf and Turf“ mit einer leckeren Krabbenbutter.

Dazu leichte Salate und leckere Saucen.

Preis: 105,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbühne.de



ADLA Gourmetsteakkurs



Fleisch vom Feinsten...

Will man in Deutschland gutes Fleisch genießen, gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder lassen Sie jedes Steak, das Sie genießen möchten, aus Übersee einfliegen, oder Sie entscheiden sich für hochwertige, regionale Steaks aus Deutschland.

Angus Burger als Vorspeise, danach Streifen vom Red Heifer Rib Eye und als Hauptgang Angus Rumpsteak. Surf and Turf und das natürlich alles in Dry-Age Reifung.

Nicht als Vegetarier buchbar!!! ;o)

Preis: 115,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite **www.kochbuehne.de**



Pistoles Hardcore Waller

Für 6 Personen



2 kg (mit Haut) Pistole Wallerfilet,
4 Limetten,
40 ml Limettensaft,
40 g Weißer Balsamico,
40 g Dijonsenf,
50 g Honig,
30 g Schnittlauch,
30 g Salz,
2 Knoblauchzehen,
10 g Schwarzer Pfeffer,
100 ml Olivenöl

1. Alle Zutaten miteinander vermischen.
2. Limetten in dünne Scheiben schneiden und halbieren.
3. Wallerfilet bis auf die Haut in Portionstücke schneiden und gut mit der Marinade einreiben.
4. Limettenscheiben in die Schnittstellen stecken und auf das gelochte Blech legen.
5. Grill auf Normalposition großer Brenner Stufe 2 10 Minuten vorheizen.
6. Den Waller bis zu einer Kerntemperatur von 58°C indirekt grillen.



Feines aus Fluß und Meer



Meeresrauschen

Bouillabaisse, Krabbenbutter, Fisch filetieren oder einfach nur kosten und genießen was das Meer hergibt.

Bei diesem Kochkurs kommen diejenigen auf ihre Kosten die alles Rund um und aus dem Meer mögen.

Aber keine Angst, es gibt ja auch Surf and Turf mit einer herrlichen Languste.

Preis: 105,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbuehne.de



Sous-Vide

Wenn Lebensmittel sous-vide zubereitet werden, bedeutet dies zunächst in der wörtlichen Übersetzung „unter Vakuum“. Das Gargut wird in einem Plastikbeutel vakuumiert und bei konstant niedriger Temperatur im Wasserbad zubereitet. Sous-vide gehört damit zu den feuchten Garmethoden bei niedriger Temperatur. Der neue Trend in der gehobenen Gastronomie ist jetzt auch bei uns in der Kochbühne zu erlernen. Zarter geht es kaum.

Preis: 95,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbuehne.de



XXL Grillkurs

Der Grillkurs für den fortgeschrittenen Griller.
Indirekt und direkt sollten keine Fremdwörter für den Teilnehmer sein.

Auf diesem Kurs legen wir unser Hauptaugenmerk auf die Produkte
und die Vielseitigkeit des Grillens.

Jakobsmuscheln, Tomahok, Pulled Pork und Pulpo werden wir dann
gemeinsam in einem 5-Gänge-Menü zubereiten.

Preis: 115,00 €

inkl. 5 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbühne.de



Cocktailkurs

Shake it.....

Heute geht es nicht an den Herd oder Grill, sondern es werden Cocktails gezaubert. Unsere Cocktailmeisterin aus der Kochbühne möchte Euch einige Ihrer Tricks und Kniffe zeigen.

Schaut Ihr nicht nur über die Schulter sondern mixt Euch unter Profi-Aufsicht Euren Favoriten.

Aber wir trinken nicht nur sondern Ihr werdet mit einem 4-Gänge-Menü auch noch kulinarisch verwöhnt....

Preis: 85,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, Cocktails und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbuehne.de



Wildes Grillen

Heute mal keine Bratwurst, kein Burger und kein Rib Eye,
sondern alles was uns vor die Flinte kommt.

Holt das Wild aus Euren Truhen, ich zeige Euch, was Ihr alles damit
für Euch und Eure Gäste zaubern könnt.

Ob indirekt oder direkt, ob Gas oder Kohle auch bei diesem Kurs werdet
Ihr mit viel neuem Wissen und leckerem Essen nach Hause gehen.

Preis: 85,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbühne.de



Männerkochkurs

„Rührei kann ich schon!“

Die Männerrunde in der Kochbühne.

Wir zeigen Euch wie Ihr in der Küche nicht verhungert, wenn es wieder heißt „Frau zur Kur“.

Rouladen, Frikadellen, Schnitzel, Fisch alles das was wir Männer eben mögen, kommt auf den Tisch!!!

Im Preis enthalten sind begleitende Getränke wie Bier, Starkbier, Weißbier und die Rezepte für die Frau...

Preis: 85,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbuehne.de



Schlachtfest

Schlachten brauchen wir nicht mehr, aber das 1/2 Bentheimer Schwein liegt in der Küche und muss zerlegt und verwurstet werden.

Wir erklären Euch was Zuschnitte sind und woraus am besten Stöpsel gemacht wird.

Welche Teile grillt man lieber, welche schmort man im Ofen.

Am Ende könnt Ihr Eure eigene produziert Wurst in Gläsern mit nach Hause nehmen.

Bilder vom Schlachtfest 2015 sehen Sie in der Galerie auf unserer Internetseite.

Preis: 75,00 €

inkl. begleitende Speisen, Getränke, Fleisch und Wurst zum mit nach Hause nehmen.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite **www.kochbuehne.de**



Safranrisotto

Für 6 Personen



500 g Risottoreis,
200 ml Weißwein,
2 Rote Zwiebeln,
3 Knoblauchzehen,
1250 ml Gemüsebrühe,
125 g Butter,
50 g Parmesankäse,
50 ml Olivenöl,
1 Dose Safranfäden

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Parmesankäse grob reiben.
2. Grill auf Vulkanposition mit Universalpfanne 10 Min. auf Stufe 2 großer Brenner vorheizen.
3. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Reis und Safranfäden hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen.
4. Wenn der Weißwein unter ständigen Rühren verkocht ist, nach und nach die gesamte Gemüsebrühe hinzugeben.
5. Nach ca. 20 Minuten den Parmesankäse und die Butter unterheben.



Bella Italia 

Italien bietet mehr als Pizza und Pasta!

Reisen Sie kulinarisch nach Bella Italia und genießen Sie die wunderbaren Köstlichkeiten aus dem sonnigen Süden. Schon die Zutaten wie aromatische Kräuter, knackiges Gemüse und sonnengereifte Früchte versprechen Ihnen ein ganz besonderes Gourmeterlebnis.

Hausmannskost auf Italienisch!

Leckere Schmorgerichte, dazu edle Öle und raffinierte Essige.

Preis: 95,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbühne.de



Ente ohne Stress

Weihnachten und die Verwandschaft kommt zum Mittag!

Der Backofen wird zum Fernseher weil Ihr so oft reinschaut!
Wir zeigen Euch bei dem Kurs, wie man stressfrei da raus kommt.

Eine Suppe, Vorspeise, Zwischengang und die Ente 4 Stunden
im Kombidämpfer, da zaubern wir auch noch den Nachtsch
nebenbei auf den Tisch.

Preis: 85,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbühne.de



Saucen und Fonds



... die Grundlage der guten Küche.

In diesem Kurs zeigen wir Euch wie man z.B. eine klare Rinderbrühe hinbekommt oder einen Kalbsfond über Stunden immer besser werden lässt.

Ob „Mehlschwitze“, „Einbrenne“ oder auch eine „Krabbenbutter“ selber zaubern, das alles wird nach dem Kurs keine Hexenkunst mehr sein.

Preis: 75,00 €

inkl. 4 Gänge Menü, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite **www.kochbuehne.de**



Flying Buffet

Käseigel, Mettschweinchen, Schinkenröllchen...
Das war leider gestern, obwohl, auch sehr lecker...

Wir bereiten auf dem Kurs einige Leckereien vor, von denen
Eure Gäste begeistert sein werden.

Ob Löffel, Glas oder um ein Grissini gewickelt, für den Gaumen
und für das Auge wird es ein Hochgenuss werden.

Preis: 75,00 €

inkl. Buffet, begleitende Getränke und ein Rezeptheft.

Termine und Uhrzeiten für diesen Kurs finden Sie auf unserer Webseite www.kochbühne.de