

A chef with a tattooed arm is holding a black plate with a sushi roll. The sushi is topped with a salad of green leafy vegetables, shredded white radish, and green sprouts. The plate is garnished with a drizzle of orange sauce and sesame seeds. In the background, a white circular logo for 'famila Kochschule' is visible, with the text 'IM EINKAUFSLAND WECHLOY' below it.

famila
Kochschule
IM EINKAUFSLAND WECHLOY



Liebe Kochbegeisterte,

herzlich willkommen zurück. Wir freuen uns, wieder gemeinsam mit Ihnen kochen zu dürfen und Ihnen unsere neuen Kochkurse zu präsentieren.

Wir nehmen Sie mit in die indische Küche und machen eine Reise nach Amerika. Darüber hinaus lernen Sie, wie Sie Steaks in verschiedenen Varianten auf den Punkt garen. Passend zum Jahresende zeigen wir Ihnen, wie Sie ein 4-Gänge-Menü für Sie und Ihre Liebsten zu Weihnachten zubereiten.

Wir freuen uns auf Sie.

Steven Renner
und das Team vom familia Einkaufsland



Steak and More Dry Age mit Craft Beer

Donnersag, 21. Oktober 2021, 18:00 - 21:00 Uhr

Sie mögen gerne ein auf den Punkt gebratenes Steak? Dann ist dieser Kochkurs, der auf unserer Terrasse stattfindet, genau richtig für Sie.

Das Menü* besteht aus:

- Dry Age Filet mit einer Artischocken Barigoule
- Dry Age Roastbeef mit Grillgemüse und BBQ-Whiskey Soße
- T-Bone Steak vom Grill, Süßkartoffel und Avocado-Dip
- Entrecote an Blattsalat, Mango und Pinienkerne

42,50 € • 8 Teilnehmer:innen • Koch: Steven Renner

* Die Zutaten können abweichen



*New York New York
inkl. Cocktailverkostung*

Dienstag, 26. Oktober 2021, 18:00 - 21:00 Uhr

In diesem Kochkurs dreht sich alles um Food aus New York. Es wird Klassiker und neue Rezepte geben. In dem Kochkurs werden wir mit Ihnen noch zwei der bekanntesten Cocktails mixen und genießen.

Das Menü* besteht aus:

- New York Club Sandwich
- New York Breakfast Bagel
- Mac and Cheese
- New York Cheesecake

Freuen Sie sich auf eine Reise in die kulinarische Metropole

32,50 € • 8 Teilnehmer:innen • Koch: Steven Renner

* Die Zutaten können abweichen



Streetfood aus Indien mit indischen Lassis

Mittwoch, 03. November 2021, 18:00 - 21:00 Uhr

Street Food ist in aller Munde und zur Zeit aus der kulinarischen Szenerie nicht wegzudenken. Egal wohin das Auge reicht: Food Trucks, Street Food Messen und fliegende Köche mit oft überwältigenden Besonderheiten aus aller Welt. In diesem Kochkurs geht es allerdings nur um Indien und die kulinarischen Besonderheiten. Wir runden das Menü mit einem klassischen Lassi ab.

Das Menü* besteht aus:

- Tandoori Chicken - Scharfe und gegrillte Hähnchenspieße, mariniert mit Joghurt und Gewürzen
- Zwiebeln-Tomaten-Limetten Relish - Traditioneller Rohkost Salat
- Aloo Tikki - Kartoffel-Plätzchen leicht pikant abgeschmeckt und in der Pfanne ausgebacken. Die Tikki werden mit Minze-Chili-Chutney und Tamarinde-Datteln Chutney serviert.
- Bombay Gemüse Sandwich - Weißbrot-Sandwich mit selbstgemachtem Koriander-Chili-Erdnuss-Chutney, frisches hauchdünn geschnittenes Gemüse gibt dem Sandwich eine frische Note.
- Fruit Chaat - Saisonaler frischer Obstsalat mit speziellen Gewürzen, sowie schwarzem Salz

29,50 € • 8 Teilnehmer:innen • Koch: Steven Renner

* Die Zutaten können abweichen



*Jerusalem vegetarisch
mit Weinbegleitung und Aperitif*

Mittwoch, 17. November 2021, 18:00 - 21:00 Uhr

Im Schmelztiegel Jerusalem vermischen sich die Geschmäcker aus der gesamten Levante Region. Einflüsse aus Afrika, Europa und dem Nahen Osten sorgen für eine bunte und abwechslungsreiche Küche. Wir begeben uns auf die Spuren von Yotam Ottolenghi.

Das Menü* besteht aus:

- Selbstgemachten Ingwer-Labneh mit Spitzkohl
- Süßkartoffeln mit Chermoula und Safran
- Früchte mit Vanillecreme.

Lassen Sie sich in die abwechslungsreiche und spannende Küche Jerusalems entführen. Dazu gibt es passende Weine von Wein Wolf und zum Start ein Aperitif.

30,50 € • 8 Teilnehmer:innen • Koch: Steven Renner

* Die Zutaten können abweichen



*Toskanische Landhausküche
mit Rotweinverkostung*

Donnerstag, 04. November 2021, 18:00 - 21:00 Uhr

Erleben Sie eine Reise in die Toskana mit passenden Weinen von Wein Wolf . Erleben Sie den Charme und die kulinarischen Highlights aus der Toskana an nur einem Abend.

Das Menü* besteht aus:

- Carciofi Ripieni (gefüllte Artischocken)
- Bistecca alla fiorentina (Rindersteak)
- Stuzzichini di salvia (Salbeihäppchen)
- Tortino al Cioccolato Fondente (Dunkler Schoko-

38,90 € • 8 Teilnehmer:innen • Koch: Steven Renner

* Die Zutaten können abweichen



Tartes und Quiches - Von Süß bis Herzhaft mit Weißweinbegleitung

Dienstag, 16. November 2021, 18:00 - 21:00 Uhr

Quiches und Tartes sind Leckereien aus dem Backofen, die je nach Vorliebe morgens, mittags oder abends, warm oder kalt, herzhaft oder süß genossen werden. Lernen Sie, verschiedene Varianten einfach und lecker zuzubereiten.

Als Quiche werden heute viele herzhaft-kuchige Kuchen bezeichnet, deren unterschiedliche Füllungen (Spinat, Hackfleisch, Pilze, mediterranes Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Mangold etc.) immer mit der sogenannten „Eiermilch“ gebacken werden. In Frankreich sind diese Quiche-Variationen im strengen Sinne „Tartes“. Doch der Name „Quiche“ fand weiterhin Verbreitung in Deutschland.

- Das Menü* besteht aus:
- Antipasti-Quiche mit Kräutern & Pecorino
- Räucherlachs-Limetten-Tarte mit Lakritz
- Tarte au citron mit Rosmarin & Meersalz
- Schokoladen-Florentiner-Tarte

30,50 € • 8 Teilnehmer:innen • Koch: Steven Renner



Weihnachten in 4 Gängen mit Weinbegleitung

Donnerstag, 02. Dezember 2021, 18:00 - 21:00 Uhr

Wir kochen Weihnachten in vier Gängen mit Ihnen und zeigen, wie Sie die Feiertage mit Spaß und Genuss zelebrieren können.

Das Menü* besteht aus:

- Lachstatar mit Gurkenrelish und Citrusaromen
- Selleriecreme-Suppe mit Bratapfel
- Entenbrust mit Apfelrotkraut und Semmelknödel
- Soufflé mit Rotweingel und Maronen Espuma

Dazu gibt es passend abgestimmten Wein von Wein Wolf.

39,50 € • 8 Teilnehmer:innen • Koch: Steven Renner

* Die Zutaten können abweichen



VERANSTALTUNGSORT:

familia Einkaufsland Wechloy
Posthalterweg 10
26129 Oldenburg

TREFFPUNKT FÜR ALLE VERANSTALTUNGEN:

Center-Information im familia Einkaufsland Wechloy

ANMELDUNG ZUR FAMILIA KOCHSCHULE:

An der Center-Information im familia Einkaufsland Wechloy

Telefon: 0441-794 -0

Anmeldung per E-Mail möglich.

Für Informationen schicken Sie eine E-Mail an:

info@einkaufsland.de

KONTAKT BEI FRAGEN

Familia Kochschule

Steven Renner

Tel.: 0441-794-225 oder 0441-794-0