

---

# KOCH EVENTS

---



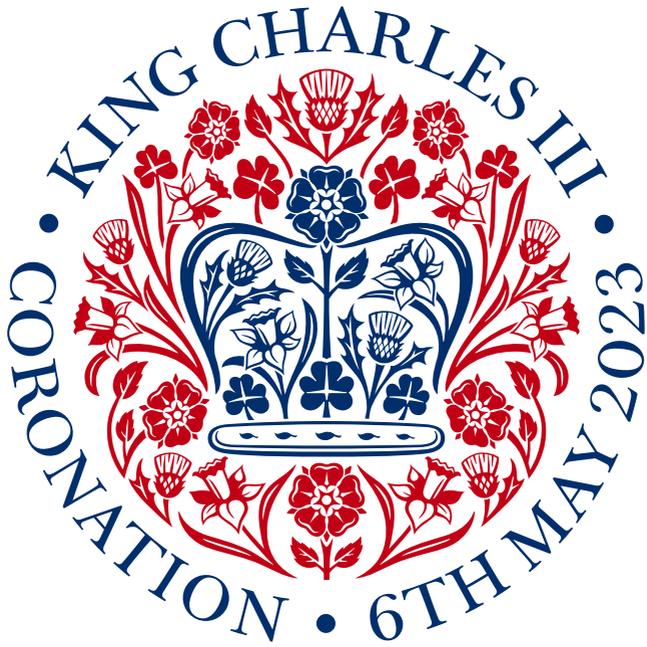
---

SAISON 2023-2024

---

DAS ORIGINAL

---



# DIE KRÖNUNG

Dieses kleine Veranstaltungsprogramm mit köstlichen Rezepten wird von British Stoves als Erinnerung an die Krönung von King Charles III für alle Besitzer von ESSE Herden und Interessenten herausgegeben

Wenn man über Gerichte nachdenkt, die für einen König geeignet sind, kann man leicht Visionen von gebratenen Pfauen, Kaviar, Hummern usw. heraufbeschwören.

Was wir jedoch alle über HRH wissen, ist, dass er ein großer Befürworter eines nachhaltigeren Lebens und des Schutzes der Tierwelt ist.

Wir haben für Sie einige sehr schmackhafte Rezepte zusammengestellt - immer in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Bioqualität.

Enjoy!

# Die Kochseminare

Urbanes kochen auf Holzbrand-Herden ist ein ganz besonderes Erlebnis. Der Geruch von Holz vermischt sich mit dem Duft von Kräutern, Gewürzen und Kocharomen.

Erleben Sie einen ganz besonderen Tag in unserer einzigartigen Kochschule. Die Möglichkeit, authentische Herde zu testen, darauf zu kochen und zu backen, ist ein besonderer Genuß. Stellt man es sich zuerst schwierig vor, wandelt sich die erste Unsicherheit in Begeisterung, denn es ist so einfach!

Verschiedene Menüs stehen Ihnen in diesem kleinen Seminarprogramm zur Auswahl. Mit Liebe und Bedacht haben wir dieses Programm für Sie zusammengestellt. Wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks im Umgang mit Holzbrandherden, ohne Schalter und mühseliges Programmieren. Freuen Sie sich auf wunderbare Rezepte und entdecken nachfolgend unsere Kochkurse die immer an einem Samstags von 12-16 Uhr stattfinden.

Wenn Sie sich zu einer der Kochvorführungen anmelden möchten finden Sie alle Details auf der letzten Seite dieses Programmheftes. Ihre Anmeldung nehmen wir gerne entgegen. Damit wir für Sie ein qualitatives Kocherlebnis garantieren können, haben wir die Anzahl der Teilnehmer auf maximal 10 Personen begrenzt.

Herzlich Willkommen in unserer Kochschule!

*Gabriele Hartmann & Stephan Kohn*



Anmelden & genießen



18. November 2023

# Surf 'n' Turf

*Steak & Gambas, Pfannengemüse,  
Kartoffelpüree, Dips & frisch  
gebackenes Brot, Apple Pie*

Surf and Turf oder Surf 'n' Turf ist ein Hauptgericht, das vor allem in nordamerikanischen Steakhäusern populär ist. Es besteht aus einer Kombination von Meeresfrüchten und Fleisch, normalerweise die Schwänze von Garnelen (entweder gegrillt oder frittiert) und Steak. Erst die schonende Sous-vide-Garmethode kombiniert mit dem anschließenden Grillen der Steaks in der abgeschlossenen Atmosphäre des Holzbackofens garantiert ein perfektes Geschmackserlebnis.

Dazu backen wir ein knuspriges Brot und reichen verschiedene Dips natürlich darf die Café de Paris Butter nicht fehlen! Als Nachspeise erwartet Sie eine original amerikanische Apfeltorte, der sogenannte Apple Pie.

**EUR 89,- pro Person**

inkl. alkoholfreier Getränke und  
einem Glas Rotwein zum Hauptgang.



09. Dezember 2023

# Pollo al forno

*geschmortes Hähnchen mit Gemüse  
und Kartoffeln, frisch gebackenes Brot  
und Pannacotta mit Himbeersoße*

Pollo al forno con patate - im Ofen geschmortes Huhn auf italienische Art - ist ein Klassiker der italienischen Küche, das mit Kartoffeln und verschiedenen Gemüsesorten zubereitet wird. Freuen Sie sich auf ein herzhaftes Schmorgericht, ein Muss für jeden Besitzer eines Holzbackofens.

Abgerundet wird das Gericht mit einem frischgebackenem Brot und verschiedenen Dipps. Ein Vanille-Pannacotta mit fruchtigem Himbeer-Topping folgt als krönender Abschluß.

**EUR 78,- pro Person**

inkl. alkoholfreier Getränke und einem Glas Weisswein zum Hauptgang.



20. Januar 2024

# English Cream Tea

*Gurken- & Lachssandwiches  
Scones, Clotted Cream & Marmelade  
Brownies & Muffins*

Beim Cream Tea handelt es sich um ein britisches Ritual, das es seit etwa 1840 gibt. Es ist eine Zwischen-Mahlzeit, die den größten Hunger bis zum eigentlichen Abendessen überbrücken soll. Der Cream Tea besteht aus drei Gängen. Der erste Gang sind Sandwiches, als zweiter Gang folgen Scones mit Clotted Cream und Konfitüre. Im dritten Gang darf man sich über Kuchen, Schokolade oder Kekse freuen. Wir backen mit Ihnen ein Toastbrot für die Sandwiches, leckere Scones, Brownies und Muffins. Natürlich zeigen wir Ihnen die perfekte Zubereitung eines englischen Cream Teas. Danach genießen Sie die Speisen und Getränke in unseren "englischen" Räumen.

*EUR 59,- pro Person*

inkl. alkoholfreie Getränke, feine englische Tees, Kaffee



17. Februar 2024

# Indische-Küche

mit Herrn Surinder Singh, Punjab, Indien

Mango-Lassi

Hähnchen-Tikka-Tandori

Naam-Brot & Raita

Lassen Sie sich von den Kochkünsten unseres lieben Freundes Surinder und seinem Kollegen verzaubern. Schauen Sie echten Profis über die Schulter. Lernen Sie, wie man erfrischendes Mango-Lassi herstellt, Naam-Brot backt und wie gegrilltes Hähnchen-Tandori über Holzkohle gelingt. Eine seltene Gelegenheit, indische Küche aus erster Hand zu erleben. Neben Reis reichen wir feine indische Saucen und Papadam. Lassen Sie sich überraschen!

EUR 85,- pro Person

inkl. alkoholfreier Getränke und einem Glas duftendem Jasmin Tee zum Hauptgang.



16. März 2024

# Lachsforelle

*mit Brunnenkresse und pochiertem Ei  
frisch gebackenes Brot  
Mousse au Chocolat & Zitronencreme*

In der Welt der kulinarischen Genüsse gibt es wenig, das die Sinne so erfreut wie eine perfekt gebratene Lachsforelle aus dem Backofen. Dieses Gericht verbindet zarte, saftige Fischfilets mit einer duftenden Mischung aus Brunnenkresse, Kräutern und pochiertem Ei.

Lachsforelle aus dem Backofen ist nicht nur ein kulinarischer Hochgenuss, sondern auch eine Einladung, die Sinne zu verwöhnen und sich von den Aromen des Meeres und der Erde verführen zu lassen. Ein perfektes Gericht für ein besonderes Abendessen oder um sich selbst und Ihre Gäste zu verwöhnen.

Vorab servieren wir unterschiedliche Dippis mit frisch gebackenem Brot. Als krönender Abschluß rundet eine Kreation von Mousse au Chocolat, Zitronencreme und frischen Früchten das Menü ab. Guten Appetit!"

**EUR 69,- pro Person**

inkl. alkoholfreier Getränke und einem Glas Weisswein zum Hauptgang.

# Ihre Anmeldung

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, sich und weitere Personen für eines oder mehrere Seminare anzumelden. Sie haben folgende Möglichkeiten.

## **Telefonische Anmeldung**

Gerne nehmen wir Ihre telefonische Anmeldung entgegen. Bitte kontaktieren Sie uns unter: Telefon 02191 / 80 813.

## **Anmeldung per Mail**

Senden Sie uns bitte eine Mail an: [info@british-stoves.de](mailto:info@british-stoves.de)  
An welchem Seminar möchten Sie teilnehmen und mit wieviel Personen. Ferner benötigen wir Ihre Adresse und eine Telefonnummer.

## **Anmeldung via Facebook**

Folgen Sie bitten dem Link:

[www.facecook.com/British.Stoves.Remscheid](http://www.facecook.com/British.Stoves.Remscheid)

Suchen Sie sich eine Veranstaltung aus, klicken auf diese und klicken Sie dann "Gäste" und dann auf "Zusagen", fertig.

In allem Fällen erhalten Sie eine Rechnung. Nach Ihrer Überweisung erhalten Sie eine Teilnahmebestätigung. Sollten wir nicht die Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen erreichen, so behalten wir uns vor, die Veranstaltung abzusagen. Natürlich erhalten Sie dann die Teilnahmegebühr zurück. Ihre Absage ist bis zu einer Woche vor der Veranstaltung kostenfrei möglich. Bei kurzfristigeren Absagen verfällt die Teilnahmegebühr.



Büchel 1b · D-42855 Remscheid · Telefon: (02191) 80 813  
[www.british-stoves.de](http://www.british-stoves.de) · [info@british-stoves.de](mailto:info@british-stoves.de)