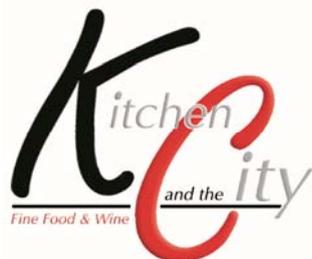


## Die Koch-Events (Kitchenpartys) 2024

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
11.01.2024	<b>Mallorquinische Frühlingsküche</b> Kochen und essen, wie im Urlaub! Gambas in scharfer Knoblauchsauce oder Mallorquinische Orangenpizza, Wolfsbarsch mit grüner Mojo – da fühlt man sich doch wie auf der „Insel“!	€ 89,00*
18.01.2024	<b>After Work Cooking</b> Abends nach der Arbeit noch schnell etwas Leckeres kochen. Gewusst wie! Bei uns lernen Sie zauberhafte Gerichte in minimaler Zeit zuzubereiten.	€ 85,00*
25.01.2024	<b>Burger Deluxe = Burgerbegehren 1</b> Der neue Kurs bei uns. Ein Burger ist schon lange nicht nur ein Patty, Garnitur und ein Bun. Dieser Kurs zelebriert die gehobene Variante des Burgers.	€ 85,00*
01.02.2024	<b>Street Food</b> Der Trend passt zum Zeitgeist. Auf dem Markt, auf die Hand! Wir begeistern Sie für schnelles, kreatives Essen, aus qualitativ hochwertigen Zutaten. Von Thaisuppe über Pulled Pork bis hin zu erstklassigen Burgern!	€ 85,00*
08.02.2024	<b>Tirol - Der Gipfel des guten Geschmacks!</b> Speckknödel-Salat, Rehmedaillons mit Nusskruste und Kastanienmousse mit gerösteten Zwetschgen: Die Spezialitäten Süd Tirols!	€ 95,00*
14.02.2024	<b>Valentines Cooking</b> Ein kulinarisches Rendezvous für Paare, welches Appetit auf mehr macht! Vier Gänge mit auf- und anregenden Geschmackserlebnissen.	€ 165,00 p. Paar!
22.02.2024	<b>Gentlemen´s Clubnight 1</b> Genuss pur vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarrentasting bis hin zum leckeren Whiskey-Menue.	€ 110,00*
29.02.2024	<b>Gin &amp; Cook</b> Kann man ein 4-Gänge Menü mit Gin kombinieren? „ja natürlich!“, sagt Michael Kolster, unser Mann für Hochprozentiges. Die Aromenvielfalt ist bei Gin viel höher, als bei anderen Spirituosen. GINspirationen + 4-Gänge und viel Spaß in der Küche.	€ 110,00*
07.03.2024	<b>Tapas Buffet</b> Entdecken Sie die vielfältige Welt der Tapas. Mehr als nur eine spanische Vorspeise mit kleinen raffinierten Köstlichkeiten und den dazu passenden Weinen.	€ 85,00*
14.03.2024	<b>Mediterranes Frühlingserwachen</b> Von Venedig nach Nizza. Eine Rundreise entlang am Mittelmeer, vorbei an Sizilien, mit Weinen aus den Regionen.	€ 85,00*
21.03.2024	<b>Easy-Cooking - Unkomplizierte und schnelle Küche</b> Von der Arbeit nach Hause und dann mit Hunger an den Herd. Wenn das immer so einfach wäre. Mit wenig Aufwand schnell etwas Gutes zubereiten, darum geht es an diesem Abend.	€ 85,00*

\* Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und pro Person! Der Genussbeitrag beinhaltet in der Regel ein 4-Gänge-Menü inkl. aller Getränke und zusätzlich einer Weinprobe mit 5 Weinen.



Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
11.04.2024	<b>Eine kulinarische Reise durch die Toskana 1</b> Sonne, Meer, weite Landschaften und guter Wein. – Erleben Sie das Gefühl von frischen Zutaten und der duftenden Küche der Toskana. Nicht nur ein Schmaus für den Gaumen, sondern dazu auch noch super gesund.	€ 89,00*
18.04.2024	<b>Thai Küche 1</b> Die besten thailändischen Rezepte, zum einfachen Nachkochen. Mit geheimen Tipps und Tricks von Mr. Wen.	€ 85,00*
23.05.2024	<b>Ein Andalusischer Abend</b> Lassen Sie sich verzaubern von der Vielfalt der andalusischen Küche. Dazu spanische Weine auf der Höhe der Zeit.	€ 85,00*
30.05.2024	<b>Lifestyle Grillparty</b> Feuer frei! Einfach perfekt grillen lernen. Spaß haben, genießen, mit exquisiten Zutaten!	€ 95,00*
06.06.2024	<b>Argentinien</b> Der argentinische Lifestyle besteht nicht nur aus Rindersteaks, Tango und Gauchos! Hier lernen Sie die Küche Argentiniens mit ihrer ganzen Vielfalt kennen und genießen.	€ 95,00*
20.06.2024 Mit dem Willen zum Grillen!	<b>Gentlemen´s Grillparty</b> Heißes vom Grill, mit rauchigem Whiskey.	€ 110,00*
27.06.2024	<b>Bowls am Puls der Zeit</b> Bowls sind nicht nur bunt und sehen gut aus! Hast Du Lust auf kreative Bowls die sich auch super in den Alltag integrieren lassen und super gesund sind?	€ 79,00*
04.07.2024	<b>Sous Vide</b> In der Sterneküche nicht mehr wegzudenken! Durch das Garen im Vakuum bleiben Aroma und Fleischsaft erhalten. Kräuter und Gewürze, die dem Beutel beigefügt werden, durchziehen das Gargut so intensiv wie sonst nicht zu erreichen. Wir zaubern mit Fleisch und Fisch ein 4-Gänge-Menü der Spitzenklasse.	€ 95,00*
11.07.2024	<b>Frankreich</b> Der Nationalstolz der Franzosen auf das kulinarische Erbe ist gar groß und deshalb kochen wir wie Gott in Frankreich. Von Flammkuchen, über Bouillabaisse, bis Coque au Vin und feine Eclairs. Genießen Sie die Klassiker der Revolution!	€ 89,00*
18.07.2024	<b>Frischlachs Variationen</b> Von Tataki bis Tatar, vom Brett und in Salzkruste. Sein festes, helloranges Fleisch hat einen feinen Geschmack und lässt sich auf unzählige Art und Weise köstlich zubereiten.	€ 89,00*
25.07.2024	<b>Italienische Klassiker</b> Bella Italia mit Geschmack! Allein der Klang dieser Köstlichkeiten lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Entdecken Sie italienische Klassiker von Nord bis Süd. Handgemachte Pasta, geschmorte saftige Gerichte und ein leckeres süßes Dessert. Buon appetito!	€ 89,00*

\* Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und pro Person! Der Genussbeitrag beinhaltet in der Regel ein 4-Gänge-Menü inkl. aller Getränke und zusätzlich einer Weinprobe mit 5 Weinen.



Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
01.08.2024	<b>Mediterrane Herbstküche</b> Mit Rind und Poularde haben wir ein trendiges Menü für Sie kreiert, mit ebenso guten Weinen. Maronen, Pilze und Kürbis passen perfekt zur herbstlichen Zeit.	€ 89,00*
15.08.2024	<b>Thai Küche 2</b> Die besten thailändischen Rezepte zum einfachen Nachkochen. Mit geheimen Tipps und Tricks von Mr. Wen.	€ 85,00*
22.08.2024	<b>Burger Deluxe = Burgerbegehren 2</b> Der neue Kurs bei uns. Ein Burger ist schon lange nicht nur ein Patty, Garnitur und ein Bun. Dieser Kurs zelebriert die gehobene Variante des Burgers.	€ 85,00*
12.09.2024	<b>Eine kulinarische Reise durch die Toskana 2</b> Sonne, Meer, weite Landschaften und guter Wein. – Erleben Sie das Gefühl von frischen Zutaten und der duftenden Küche der Toskana. Nicht nur ein Schmaus für den Gaumen, sondern dazu auch noch super gesund.	€ 89,00*
19.09.2024 Neu im Programm!	<b>Veggie Up</b> <b>Fleisch Upgrade</b> Unsere Kitchen Party für Teilzeitvegetarier. Während die einen alles essen, mag es der Andere lieber vegetarisch, bei dieser Kitchen Party kein Problem. Hier werden Veggies und Fleischliebhaber glücklich!	€ 69,00* + € 20,00*
26.09.2024 Der Klassiker!	<b>Gentlemen´s Clubnight 2</b> Genuss pur, vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarrentasting bis hin zum leckeren Whiskey-Menue.	€ 110,00*
17.10.2024	<b>„Wilde Zeiten“</b> Reh, Hirsch und Wildschwein stehen bei dieser Kitchen Party im Vordergrund, genau wie die richtigen Gartemperaturen. Mit den Tricks vom Profi, lernen Sie, wie Wildgerichte köstlich, kreativ und zart zubereitet werden.	€ 95,00*
24.10.2024 Der Klassiker zum Fest!	<b>Die Gans ist los!</b> „Gans“ schön was los in der Küche, aber keine Angst vor großem Geflügel. Bis Weihnachten ist genug Zeit mit uns zu üben.	€ 99,00*
31.10.2024	<b>Weihnachten steht vor der Tür</b> Bleiben Sie ganz entspannt, denn mit unserem einfach vorzubereitenden Menü kommt erst gar kein Stress auf. Mit fein abgestimmten Weinen, die auch ein schönes Geschenk sein können.	€ 110,00*



küchen  
**staude**  
Die Besten im Norden

Meelbaumstrasse 5  
30165 Hannover-Hainholz  
Telefon: (0511) 937 98-42  
info@kuechen-staude.de  
www.kuechen-staude.de

## Die Koch-Events (Kitchenpartys) 2024

**Vielen Dank, dass Sie unsere Leidenschaft mit uns teilen! Die Kochveranstaltungen beginnen jeweils um 19:00 Uhr.** Verschenken Sie doch mal einen Gutschein für eine Kitchenparty! Wir beraten Sie gern!

### Anmeldung:

E-Mail: [foodlinegmbh@web.de](mailto:foodlinegmbh@web.de)  
Internet: [www.kitchencity.de](http://www.kitchencity.de)

### Bankverbindung:

Foodline GmbH  
Hannoversche Volksbank eG  
IBAN: DE30 2519 0001 0360 9766 00  
BIC: VOHADE2HXXX

\* Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und pro Person! Der Genussbeitrag beinhaltet in der Regel ein 4-Gänge-Menü inkl. aller Getränke und zusätzlich einer Weinprobe mit 5 Weinen.