



IHR ERLEBNISKOCHEN TEAMEVENT

TEAMBUILDING | INCENTIVE | FIRMENEVENT

Gute Laune, Neugierde auf das Kochen und Appetit auf das Menü, weiter brauchen Sie nichts mitzubringen.

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Glas prickelndem Schaumwein oder einer alkoholfreien Alternative.

Nach Ihrer Begrüßung geht das Team an die Kochstationen und bereitet die einzelnen Menügänge unter professioneller Anleitung selbständig zu.

Komplexe Schritte werden demonstriert, Arbeitstechniken erläutert und Produkte vorgestellt. Jeder der möchte wird in den Kochprozess einbezogen.

Sind die Gerichte zubereitet, werden die Gänge gemeinsam serviert – jetzt ist es Zeit am Tisch die Gespräche zu intensivieren.

*** Ein Preis, alles inklusive**

*** 3- Gang Dinner Menü**

*** 4 oder 5 Stunden Programm**

*** Rot- und Weißweine vom Sommelier passend zum Menü ausgewählt**

*** Softdrinks, Säfte, Flaschenbier Wasser und Kaffeespezialitäten**

*** Fassbier auf Wunsch**

***Vegetarische- und vegane Alternativen im Menü**

*** Rechnungstellung am Tag nach dem Event**



SCHAFFEN SIE ERINNERUNGEN

ECONOMY CLASS – Januar bis Oktober

Empfang, Kochen, Speisen für **4 Stunden**. Aperitif, saisonale Menüauswahl, weißer und roter Hauswein, Leihkochschürze, Flaschenbier, Softdrinks, Wasser und Kaffeespezialitäten während des Events

bis einschließlich 10 Teilnehmer	1.150,- €
jeder weitere Teilnehmer	99,- €
After Dinner Verlängerung - bis 0:00 pro Stunde	10,- € /Teilnehmer

BUSINESS CLASS – Januar bis Dezember

Empfang, Kochen, Speisen für **5 Stunden**. Aperitif, freie Menü- und umfangreiche Weinauswahl, Flaschenbier bzw. Fassbier auf Wunsch, Digestiv, Leihkochschürze, Softdrinks, Wasser und Kaffeespezialitäten während des Events

bis einschließlich 10 Teilnehmer	1.250,- €
jeder weitere Teilnehmer	110,- €
After Dinner Verlängerung - bis 0:00 pro Stunde	10,- € /Teilnehmer
Workshop und Seminar vor dem Event	40 €. / Teilnehmer

HIGH-NOON-CLASS – Januar bis Dezember

Empfang, Kochen, Speisen für **4 Stunden ab 12:00 Uhr am Mittag**. Aperitif, saisonale Menüauswahl, weißer und roter Hauswein, Leihkochschürze, Flaschenbier, Softdrinks, Wasser und Kaffeespezialitäten während des Events

bis einschließlich 10 Teilnehmer	950,- €
jeder weitere Teilnehmer	89,- €

BESTICKTE KOCHSCHÜRZEN FÜR IHRE GÄSTE

Eine Erinnerung an ein herausragendes Ereignis, ein Mitbringsel für die Lieben daheim. Mit einer hochwertig bestickten Kochschürze schaffen Sie eine unvergessliche Erinnerung.

Mehrfarbig, z. B. Firmenlogo, Motto, Namen	25,50- €/ Kochschürze
... oder einfach unsere Marieneck Kochschürze mitnehmen	9,50 € / Kochschürze

TERMIN- UND ANGEBOTSANFRAGE

Kontakt: koeln@marieneck.com oder faxen an 0221.589 19 599

DATUM _____ STARTZEIT _____ ANZAHL DER TEILNEHMER _____

MARIENECK EHRENFELD

Auf über 100 m² Fläche Platz ab 10 für bis zu 48 Teilnehmer für Kochevents, Seminare + Workshops, Teambuilding und gemütliches Tafeln und Feiern.
Parkhäuser, S-Bahn- und ÖPNV-Haltestelle in unmittelbarer Nähe

PROGRAMM- UND SERVICEAUSWAHL

- Economy Class
- Business Class
- High-Noon-Class

TAGUNG | WORKSHOP | SEMINAR

Vor dem Kochevent / Pauschale Euro 39,50- zzgl. MwSt. / Teilnehmer.

- Meeting im Marieneck

KOCHSCHÜRZE

Schicken Sie uns Ihr Logo / die Namen der Teilnehmer /ein Motto um einen eigenen Entwurf zu bestellen oder behalten die Marieneck Schürze einfach an.

- Individuell bestickte Kochschürze
- Marieneck Kochschürze

Firma:

Name:

Email / Telefon:

Gerne reservieren wir Ihnen den angefragten Termin unverbindlich.

Bitte teilen Sie uns noch mit ob in der Gruppe Vegetarier/Veganer oder Lebensmittelunverträglichkeiten dabei sind. Das Menü stimmen wir vor dem Event ab, die Startzeit bestimmen Sie. Sie erhalten eine Auftragsbestätigung und geben uns bis 3 Tage vor dem Event die endgültige Anzahl der Teilnehmer durch. Die Rechnungsstellung erfolgt am Tag nach dem Event mit sofortiger Fälligkeit. Bitte beachten Sie unsere AGBs unter kochkurs-koeln.de/agb/