



IHR ERLEBNISKOCHEN TEAMEVENT

TEAMBUILDING | INCENTIVE | FIRMENEVENT

Gemeinsames Kochen stärkt den Teamgeist, die Motivation und den Zusammenhalt in Zeiten von Corona

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

Wir empfangen Ihre Gruppe mit einem Glas prickelndem Schaumwein, mit dem sich die Gäste einen Platz am Tisch aussuchen dürfen.

Nach Ihrer Begrüßung geht das Team mit Mund-Nasenschutz 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.

Die Gänge gemeinsam serviert – jetzt ist es Zeit am Tisch die Gespräche zu intensivieren.

- * Ein Preis pro Teilnehmer, alles inklusive
- * Auswahl eines 3- Gang Dinner Menüs
- * Empfang mit Schaumwein/Begrüßungsgetränk
- * Rot- und Weißweine vom Sommelier passend zum Menü ausgewählt
- * Softdrinks, Säfte, Flaschenbier Wasser und Kaffeespezialitäten
- * Fassbier auf Wunsch
- * Rechnungstellung am Tag nach dem Event



HYGIENE & CORONA

Besondere Maßnahmen für Ihren Kochevent

Im Marieneck halten wir uns streng an die aktuellen Verordnungen des Landes NRW. Derzeit sind die wichtigsten Eckpunkte die Dokumentation, die Hygiene, sprich die Desinfektionsmöglichkeit für die Hände und der Mund-Nasenschutz, der bei der Bewegung durch die Kochschule getragen wird. Auf Wunsch stehen für die Zubereitung der Speisen ebenfalls Latex Handschuhe zur Verfügung.

Gemeinsam an einem Tisch

Die Gruppe darf gemeinsam an einem Tisch Platz nehmen. Wenn die Teilnehmer auf festen Plätzen sitzen, kann für die Sitzplätze das Erfordernis eines Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen Personen durch einen Sitzplan (Sicherstellung der besonderen Rückverfolgbarkeit) erstellt werden.

Stornos & Corona

Müssen wir eine Veranstaltung aufgrund der Verordnungen absagen wird selbstverständlich keine Stornogebühr berechnet.

Sollte es aufgrund von Umständen rund um die Pandemie zur Verunsicherung bei den Teilnehmern kommen, ohne ein Verbot würden wir den Termin gerne in Absprache verschieben.



SCHAFFEN SIE ERINNERUNGEN

Preise für Ihren gelungenen Event

ECONOMY CLASS

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

Vom 01. Januar – 31. Oktober

| | |
|--|---------------------------|
| bis einschließlich 10 Teilnehmer | 1.100,- € |
| jeder weitere Teilnehmer | 99,- € |
| After Dinner Verlängerung - bis 0:00 pro Stunde | 10,- € /Teilnehmer |

BUSINESS CLASS

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

Vom 01. Januar – 31. Dezember

| | |
|--|---------------------------|
| bis einschließlich 10 Teilnehmer | 1.200,- € |
| jeder weitere Teilnehmer | 110,- € |
| After Dinner Verlängerung - bis 0:00 pro Stunde | 10,- € /Teilnehmer |

WORKSHOP + SEMINAR

Ihr produktives Meeting vor dem Kochevent im Marieneck Ehrenfeld. Raummiete inkl. WLAN, Beamer, Projektionsfläche, FlipChart, Servicepersonal, Getränke, Gebäck während des Meetings. Mittagsimbiss: z. B. Gemüsequiche und Süppchen mit Ciabatta. **Tagungspauschale 39,50 €.** / Teilnehmer

KOCHSCHÜRZEN

Eine Erinnerung an ein herausragendes Ereignis, ein Mitbringsel für die Lieben daheim. Firmenlogo, Motto, Namen... **25,50- €/ individuell bestickte Kochschürze**
... oder unsere Marieneck Kochschürze **8,50 € / Marieneck-Kochschürze**

SHUTTLE SERVICE

Lassen Ihre Gäste oder Mitarbeiter von unserem exklusiven Bus-/Chauffeurdienst vom Hotel oder Ihrem Firmensitz zur vereinbarten Zeit abholen. Gern vereinbaren wir ebenfalls den Shuttle für die Fahrt nach der Veranstaltung. **Preis auf Anfrage**

TERMIN- UND ANGEBOTSANFRAGE

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

DATUM _____ STARTZEIT _____ ANZAHL DER TEILNEHMER _____

MARIENECK BISTRO MÜLHEIM

Das Eckbistro bietet Platz für 10 bis zu 20 Erlebnisköche für Kochevents und Küchenpartys mit einem familiären Charme.

Kostenlose Parkmöglichkeit auf dem Mülheimer Markt, ÖPNV Haltestelle direkt vor der Türe

Economy Class Business Class

MARIENECK EHRENFELD

Auf über 100 m² Fläche Platz ab 12 für bis zu 48 Teilnehmer für Kochevents, Seminare + Workshops, Teambuilding und gemütliches Tafeln und Feiern.

Parkhäuser, S-Bahn- und ÖPNV-Haltestelle in unmittelbarer Nähe

Economy Class Business Class

TAGUNG | WORKSHOP | SEMINAR

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

Marieneck Ehrenfeld

KOCHSCHÜRZE

Schicken Sie uns Ihr Logo / die Namen der Teilnehmer /ein Motto oder behalten die Marieneck Schürze einfach an.

Individuell bestickte Kochschürze Marieneck Kochschürze

Firma:

Name:

Email / Telefon:

Gerne reservieren wir Ihnen den angefragten Termin erst einmal unverbindlich mit einem förmlichen Angebot, dass Sie uns bestätigen. Sie erhalten unsere Auftragsbestätigung und geben uns bis 3 Tage vor dem Event die endgültige Anzahl der Teilnehmer durch. Das Menü stimmen wir spätestens 7 Tage vor dem Event ab. Bitte teilen Sie uns noch mit ob in der Gruppe Vegetarier/Veganer oder Lebensmittelunverträglichkeiten zu beachten sind. Die Startzeit stimmen wir ab. Die Rechnungsstellung erfolgt am Tag nach dem Event mit sofortiger Fälligkeit. Bitte beachten Sie unsere AGBs unter kochkurs-koeln.de/agb/