

Teamtraining: Company Cooking in Bayern

Das Kochevent bei dem die Chefs für die Mitarbeiter kochen



Programm-Idee

Das Areal: Der Biergarten vor einem über 300 Jahre alten Bauernhof. Bei schlechtem Wetter drinnen. Verdiente Mitarbeiter verwöhnen und gleichzeitig den Teamgeist aller Führungskräfte fördern - das ist "Company Cooking". Unter professioneller Anleitung eines echten "Chefs" schlüpfen Sie und Ihre leitenden Angestellten in die Rolle der "Souschef" und zaubern für ganz spezielle Gäste - Ihre Mitarbeiter - ein 4-Gang Menü, das selbst Starköche vor Neid erblassen lässt. Eine ganz tolle Art, besonders verdienten Mitarbeitern „Danke“ zu sagen oder aber auch Mitarbeiter neu zu begeistern und somit die Produktivität des Unternehmens zu fördern. Natürlich gehört zu einem gelungenen Festessen auch der richtige Rahmen und für den sind ebenfalls Sie und Ihre leitenden Angestellten verantwortlich:...

Paket-Nummer: 0017638

Region:	📍	82327 Tutzing
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	80 - 100 Teilnehmer
Dauer:	🕒	6 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Hygiene-Konzept:	🧼	Nein

Teamtraining: Company Cooking in Bayern

Das Kochevent bei dem die Chefs für die Mitarbeiter kochen

Beschreibung

Wir empfangen Sie bei schönem Wetter im Biergarten vor einem über 300 Jahre alten Bauernhof auf der Ostseite vom Starnberger See. Hier genießen Sie den schönsten Sonnenuntergang. Das Viergang Grill Menü, das von Ihnen zubereitet werden soll, wird vorgestellt. Nun bestimmt das Los, welchem Vorbereitungsteam Sie zugeordnet werden.

Danach werden Sie in Gruppen verschiedenen Aufgaben übernehmen:

- Team 1 - VORSPEISE
- Team 2 - SUPPE
- Team 3 - HAUPTSPEISE
- Team 4 - DESSERT
- Team 5 - SERVICE, DEKORATION

Alles was Sie dazu benötigen (Dekoration, Tischdecken, Kerzen) liegt bereit - Starten Sie jetzt mit Ihrem Team.

Zeitraumen: Vorbereitung ca. 3 Stunden
4-Gang Menü genießen ca. 2 Stunden

Anbieter-Bewertungen

18 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.63 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.11 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.89 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.94 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★☆	4.39 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.61 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.83 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot passend zu Ihrer Gruppengröße.

Leistungen inkl.

- Stühle, Tische, Hussen, Tischdecken, Dekoration
- Softgetränke während des Kochens
- Rezepte
- Organisation und Durchführung, Auf- und Abbau, Reinigung
- Köche und Service-Damen helfen Ihnen
- 4-Gang Menü

Zusatzleistungen

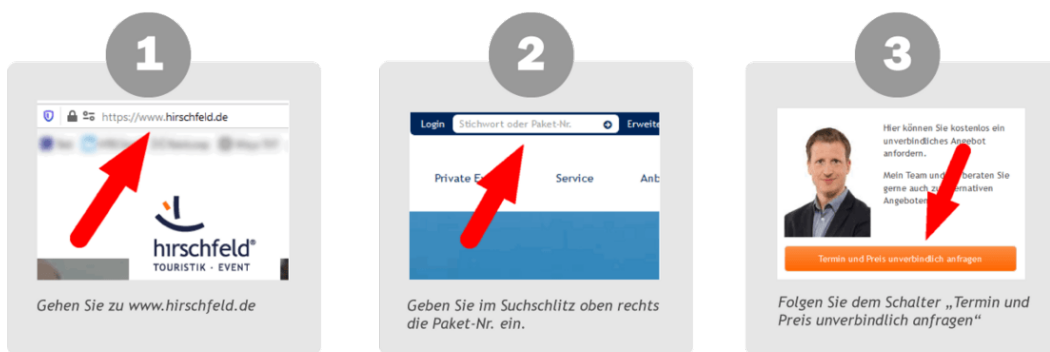
- Getränke zum 4-Gang-Menü
Preis: auf Anfrage!

Teamtraining: Company Cooking in Bayern

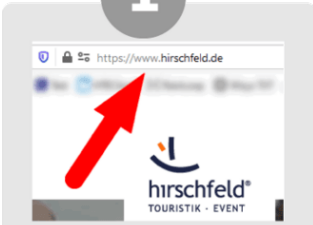
Das Kochevent bei dem die Chefs für die Mitarbeiter kochen

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0017638

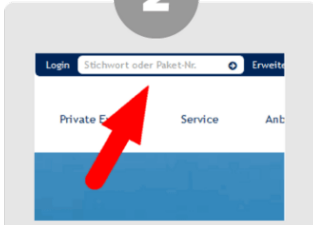


1



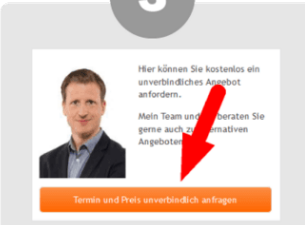
Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“