

Event ohne Übernachtung

Weihnachtsfeier - Erleben und Kochen

Weihnachtsfeier - sinnliches Erleben und kreatives Kochen



Programm-Idee

Sie sind auf der Suche nach einer innovativen Idee für Ihre Weihnachtsfeier? Unsere Koch- und Pâtisserieschule in Gersheim/Reinheim bietet individuell geplante Veranstaltungen, Teambuildings und Incentives: Vom Dinner for two bis zum Großevent, perfekt organisiert und inszeniert von der kreativen Menüplanung über den Einkauf bis hin zum Abwasch. Wir garantieren Ihnen exklusive kulinarische Erlebnisse, bei denen das Miteinander im Mittelpunkt steht. In dem auf Ihre Wünsche abgestimmten Kochevent können Sie gemeinsam Ihre Kochkenntnisse erweitern und einen Abend der besonderen Art erleben - unterstützt und angeleitet vom Meisterkoch und Europameister der Pâtisseries Kai Mehler. Begeben Sie sich mit Ihren Mitarbeitern oder besonderen Kunden auf eine kulinarische Entdeckungsreise und lassen...

Paket-Nummer: 0019559

Region:	📍	Mehrere Orte
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	12 - 30 Teilnehmer
Dauer:	🕒	5 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 120,00 € p.P.

Event ohne Übernachtung

Weihnachtsfeier - Erleben und Kochen

Weihnachtsfeier - sinnliches Erleben und kreatives Kochen

Beschreibung

Gemeinsam mit Ihren Gästen kochen Sie unter der Anleitung von Kai Mehler und seinem Team das zuvor mit Ihnen besprochene Menü.

Im ersten Teil des Abends findet die Begrüßung der Gäste, die Besprechung des Menüs und die gemeinsame Vorbereitung der einzelnen Gänge statt. Je nach Aufwand des Menüs wird nach ca. 1,5 Stunden der erste Gang serviert. Alle weiteren Gänge sind dann bereits schon so weit vorbereitet, dass zwischen jedem folgenden Gang nur noch Kleinigkeiten zubereitet bzw. angerichtet werden. Damit liegt nun der Schwerpunkt beim Genießen der zubereiteten Gerichte.

Ein Exklusiv Kochkurs dauert ca. 5 Stunden inkl. Genießen des zubereiteten Menüs.
Ein Premium Kochkurs dauert ca. 6 Stunden inkl. Genießen des zubereiteten Menüs.

Alle Kurse sind auch für Vegetarier und Allergiker geeignet. Bitte bei der Buchung mit angeben.

Leistungen inkl.

- Schürzen für die Teilnehmer während des Kurses
- Servicekräfte und Köche, je nach Teilnehmerzahl
- Bereitstellung spezieller Arbeitsgeräte
- Exklusiv Kochkurs max. 5 Stunden
- Lebensmittel, die für den Kurs verwendet werden, inkl. Einkauf

Zusatzleistungen

- Getränke, je nach Verzehr
Preis: auf Anfrage!
- Jede weitere angefangene Stunde wird pauschal berechnet.
Preis: auf Anfrage
- Rezeptemappe für jeden Teilnehmer
Rezepte als Druck
Preis: 5,00 € p.P. zzgl. MwSt
- Koch-Schürze
Preis: 25,00 € p.P. inkl. MwSt
- Koch-Schürze mit gesticktem Namen des Teilnehmers
Preis: 35,00 € p.P.
- Barkeeper und Fotograf
Preis: auf Anfrage!

Event ohne Übernachtung

Weihnachtsfeier - Erleben und Kochen

Weihnachtsfeier - sinnliches Erleben und kreatives 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. 0019559

1



Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



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

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“