

Event ohne Übernachtung

## Teamkochen auf Schloss Nordkirchen

Verzaubern Sie sich und Ihre Kollegen/Kolleginnen bei diesem Indoor-Teamevent mit einem fantastischen Menü!



### Programm-Idee

Essen bestellen im Restaurant kann jeder... Bei diesem Event kochen Sie Ihr Essen selbst und genießen im Anschluss Ihr selbst zubereitetes Menü. Die Teilnehmer können bei diesem kommunikativen und kreativen Event ihre kochtechnischen Fähigkeiten ausbauen, verfeinern und natürlich auch unter Beweis stellen. Ihre Lokalität ist ein kulinarischer Höhepunkt: Schloss Nordkirchen bietet für Auge und Gaumen nur das Beste!

Paket-Nummer: 0512655

Region: 📍 59394 Nordkirchen

Verfügbarkeit: 📅 ganzjährig

Teilnehmer: 👤 30 - 150 Teilnehmer

Dauer: 🕒 5 Stunden

Mögliche Sprachen: 🌐 Deutsch, Englisch

Preis inkl. MwSt: 💰 ab 126,00 € p.P.

### Beschreibung

Möglicher Programmverlauf / Informationen (Zeiten variabel):

Zu Beginn werden Teams gebildet, die anschließend - je nach zuzubereitendem Gang - den Kochlöffel schwingen, das Messer wetzen oder den Ofen vorheizen. Dabei werden die Teilnehmer von erfahrenem Küchenpersonal instruiert und kredenzen teamweise jeweils einen Gang, mit dem gemeinsamen Ziel, ein gutes Essen auf den Tisch zu bringen.

Die lockere Atmosphäre wirkt kommunikativ und stärkt den Teamgeist, indem jeder Aufgaben übernimmt und das Kochen zum gemeinsamen Erfolgserlebnis wird.

## Event ohne Übernachtung

# Teamkochen auf Schloss Nordkirchen

Verzaubern Sie sich und Ihre Kollegen/Kolleginnen bei diesem Indoor-Teamevent mit einem fantastischen Menü!

### Anbieter-Bewertungen

107 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.60 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.24 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.67 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.79 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.64 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.57 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.68 von 5 Sternen

### Leistungen inkl.

- Bereitstellung von Räumlichkeiten zum Kochen und Essen
- Planung und Durchführung des Teamkochens
- Erfahrenes Personal (entsprechend der Teilnehmerzahl) zur Betreuung der Gruppe
- Bereitstellung der Zutaten und des Equipment für das Kochevent
- Abendessen in Form des selbst gekochten 3-Gang Menüs
- Alle korrespondierenden Getränke während des Kochkurses
- Rezept Ihres Essens als Andenken

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

[www.hirschfeld.de](http://www.hirschfeld.de) - Paket-Nr. 0512655

