

Event ohne Übernachtung

Garten:Dinner Deluxe

Ein exklusives Kochevent für Firmen und Teams in der Draußen-Küche mit festlichem Dinner in Flensburg



Programm-Idee

Als Team werden Sie durch das idyllisch angelegte Vilekula-Land geführt, ernten ausgewählte Zutaten für Ihr 3-Gang Gartendinner und machen sich schließlich daran, es in der Draußenküche auf dem Lagerfeuer und im Lehmofen zuzubereiten. Das Event krönt in einem Gartendinner an festlich gedeckter Tafel im Freien oder im Gewächshaus. Exquisite Gartenkreationen versprechen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis und gesunde Inspiration für die eigene Küche. Gemeinsames Ernten und Kochen bringt gute Laune und Schwung ins Team und gemeinsam zu Tisch verwöhnen Sie sich in einmaliger Atmosphäre - ein Event, das jedes Team belohnt, verbindet und motiviert.

Paket-Nummer: 0515094

Region:	📍	24941 Flensburg
Verfügbarkeit:	📅	März - Oktober
Teilnehmer:	👤	4 - 12 Teilnehmer
Dauer:	🕒	3 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:	💰	ab 690,00 € pauschal + Aufschlag p.P.

Event ohne Übernachtung

Garten:Dinner Deluxe

Ein exklusives Kochevent für Firmen und Teams in der Draußen-Küche mit festlichem Dinner in Flensburg

Beschreibung

Ablauf:

- Ankommen und Begrüßungsgetränk am Lagerfeuer
- Geländeführung mit eigener Ernte ausgewählter Zutaten für das Menü
- Gemeinsames Kochen des 3-Gang Menüs
- Festliches Dinner an einer individuell gestalteten Gartentafel
- Ausklang am Lagerfeuer

Dieses Event bieten wir von März bis Oktober für 4 - 12 Personen an.

Frühjahrsmenü

- Green Smoothie
- Knackiger Apfel-Walnuss-Salat
- Schwarzwurzel-Risotto
- Apfel-Möhren-Kuchen

Sommermenü

- Fruchtshake
- Frischer Rucola-Erdbeeren-Salat
- Bunte Gemüsenudeln an Kräutercreme
- Obstsalat

Herbstmenü

- Heißer Apfelpunsch
- Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Baguette
- Kürbis-Quiche mit Ziegenkäse und Honig
- Apfelrosen

Wichtige Hinweise

Wir bieten dieses Event für bis zu 12 Personen an. Der Pauschalpreis beinhaltet die Teilnahme für bis zu 8 Personen, für jede weitere Person werden 45€ berechnet.

Bitte teilen Sie uns bei der Buchungsanfrage mit, ob Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten im Team zu berücksichtigen sind, damit wir einen passenden Menüvorschlag machen können.

Unsere Events finden bei jedem Wetter draußen statt. Wir empfehlen entsprechende Kleidung.

Leistungen inkl.

- Konzeption, Organisation und Durchführung
- Fachkundige Beratung und Betreuung vor und während des Events
- Bereitstellung des benötigten Equipments und aller Zutaten

Zusatzleistungen

- Familien:Event
Das Event eignet sich auch besonders, um Kolleg*innen und Mitarbeiter*innen gemeinsam mit ihren Angehörigen einzuladen. Die Kinder dürfen einen Teil des Menüs unter Anleitung von unseren Pädagogen herstellen. Diese Option bieten wir für bis zu 12 Erwachsene und 6 Kinder an. Details auf Anfrage.
Preis: 165,00 € pauschal inkl. MwSt
- Team:Werker Corporate Volunteering
Das Angebot lässt sich um 2 Stunden erweitern, in denen Sie ein konkretes Projekt für den gemeinnützigen Verein Vilkela e.V. umsetzen. Damit gönnen Sie sich noch eine extra Portion Teambildung, Stressbewältigung und tun sogar noch etwas Gutes. Mögliche Projekte nach Absprache, zzgl. Materialkosten.
Preis: 190,00 € pauschal inkl. MwSt

Event ohne Übernachtung

Garten:Dinner Deluxe

Ein exklusives Kochevent für Firmen und Teams in der Draußen-Küche mit festlichem Dinner in Flensburg

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0515094

