Paket P-0524603

Event ohne Übernachtung

Stilvolles Kochevent für Ihr Team

Ein Abend wie bei Freunden daheim

Programm-Idee

In der stilvollen offenen Küche bereiten Köche à la Minute das Essen zu. Die Gäste haben die Möglichkeit mitzukochen oder dem Koch einfach über die Schulter zu gucken - und in dem offenen Raumkonzept mit allen anderen Gästen ins Gespräch zu kommen. So entsteht eine tolle, interaktive Küchenparty in stilvollem Ambiente in unserer exklusiven Location mit herzlichem, professionellen Service. Unser Kochevent eignet sich perfekt als Teambuilding, Teamevent, Rahmenprogramm, Weihnachtsfeier oder Incentive für Ihre Firma, Mitarbeiter und Kunden. In diesem Programm bleibt genug Zeit für Unterhaltung und auch kulinarischen Genuss. Wir organisieren unter professioneller Leitung einen Kochabend - begleitet durch erfahrene und unterhaltsame Köche, alle auf Spitzenniveau. Ihre Teilnehmer…

Paket-Nummer: 0524603

Region:		80803 München
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		2 - 40 Teilnehmer
Dauer:		4 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:		ab **160,00 € p.P.**

Paket P-0524603

Event ohne Übernachtung

Stilvolles Kochevent für Ihr Team

Ein Abend wie bei Freunden daheim

Beschreibung

Ein perfekter Team-Event - ein Kochabend, wie bei Freunden zu Hause: Die Gäste werden herzlichen mit einem Aperitif begrüßt - bevor Sie dann später von den Köchen eingeladen werden, beim Kochen mitzumachen. Ist der eine Kollege dabei die Spargeln zu grillen, kreiert die andere Kollegin bereits die Sauce. Jeder findet so seinen Platz und seine Aufgabe - eine interaktive Küchenparty ist nach kürzester Zeit in vollem Gange. Die einzelnen Gänge werden als Flying Dinner serviert. Und wer noch einen Nachschlag möchte: es ist immer genug da. Der freundliche Service kümmert sich um die Getränke. Am Ende des Abends sind alle begeistert, denn die besten Gespräche und Momente finden immer in der Küche statt, wie wir finden!

Wichtige Hinweise

- Wir stimmen den Tag/Abend individuell und flexibel auf ihre Bedürfnisse ab.
- Eventdauer kann auch verlängert werden.
- Mindestumsatz ist 2.500 €.

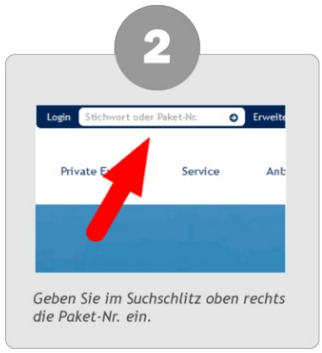
Leistungen inkl.

- 5 Gänge Menü
  Beispielmenü: Apero mit Crémant, Gebäck, Oliven, Tapenade zur Begrüßung Homemade Bao Ban/ marinierter Hokkaido/Miso/Wildfang-Garnelenfüllung (vegane Variante mit Shiitake Pilzfüllung) Prime Beef/Kartoffel/wilder Brokkoli/Cafe-de-Paris-Sauce (vegane Variante mit Ratatouille Roulade) Lachs-Teriyaki
- Getränke
  Folgende Getränke sind im Preis enthalten: Crèmant Aperol Spritz Weißwein, Rotwein Bier Softdrinks, Wasser Kaffee

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0524603

Gehen Sie zu www.hirschfeld.de



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

Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“