

Event ohne Übernachtung

Teamincentive "BBQ Kochkurs"

Teambuilding - Teamincentive - Teamevent



Programm-Idee

In kleinen Gruppen geht es darum zusammenzuarbeiten und so ein leckeres BBQ zu zaubern!

Paket-Nummer: 0530421

Region:	📍 Bayern
Verfügbarkeit:	📅 ganzjährig
Teilnehmer:	👤 15 - 40 Teilnehmer
Dauer:	🕒 3 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐 Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:	📷 ab 3.100,00 € pauschal + Aufschlag p.P.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Teamincentive "BBQ Kochkurs"

Teambuilding - Teamincentive - Teamevent

Beschreibung

Den Teams wird eine komplett ausgestattete Kochstation mit Schürzen, Brettern, Messern, Geschirr usw. bereit gestellt. Außerdem erhalten die Teams eine Rezeptanleitung, die das jeweilige Teamgericht Schritt-für-Schritt erklärt.

Die kleinen Gruppen werden bei der Zubereitung durch den Profikoch angeleitet, der zwischen den Gruppen hin und her wechselt und durch die Küchenhilfen unterstützt wird.

Während der Koch die restlichen Gerichte am Grill zubereitet, wird gemeinsam der Tisch gedeckt. Hierzu findet ein „Kurzworkshop“ statt, bei welchem das perfekte Eindecken eines Tisches gezeigt wird und dieses gemeinsam von den Teilnehmern an ihrem Platz umgesetzt wird.

Nun können die Gäste an den selbstgedeckten Tischen, die vom Profikoch und den Teilnehmern zubereiteten Speisen genießen und danach den Abend gemütlich ausklingen lassen.

Die Teilnehmer erhalten eine Rezeptmappe mit den Rezepten des Tages und ein Kochdiplom.

Ablauf (Beispiel)

16:00 Eintreffen der Gäste, Empfang mit leckerem, sommerlichem Getränk
16:15 Vorstellung des Teams (Profikoch, Mitarbeiter, Ansprechpartner)
16:30 „Fleisch- und Fischlehre“ vom Profi: Hierbei erhält die gesamte Gruppe inspirierende Einblicke in die sommerliche Grillkultur bevor die Gäste dann selbst anpacken dürfen.
16:45 Anschließend erfolgt die Einteilung in 6 Teams von 3-5 Personen und jeder Teilnehmer erhält eine Schürze.
17:00 Jedes Team zieht eine Speisenauswahl, durch die feststeht, welche Gruppe welchen Kochschritt erledigt. Beginnend von der Dip- bis zur Dessertstation - es ist für jeden etwas dabei!
18:00 Der Profikoch grillt die vorbereiteten Speisen für euer Event
Kurzworkshop „Der perfekt gedeckte Tisch“
18:30 gemeinsames BBQ und Ausklang der Veranstaltung

Anbieter-Bewertungen

1 abgegebene Bewertungen	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Sollte der Preisrahmen Ihr Budget übersteigen, kommen Sie gerne trotzdem auf uns zu! Wir finden gemeinsam Möglichkeiten, den Leistungsumfang an Ihre finanziellen Erwartungen anzupassen.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Teamincentive "BBQ Kochkurs"

Teambuilding - Teamincentive - Teamevent

Leistungen inkl.

- 1 Profikoch & 2 Hilfsköche
- Dekorierte Kochstationen
- Kochequipment (Schneidebretter, Töpfe, Schürze,...)
- Kurzworkshop „der perfekt gedeckte Tisch“
- Rezeptmappe für Zuhause mit allen Gerichten
- Kochdiplom mit Teamfoto für jeden Teilnehmer
- Planung, Organisation und Betreuung

Zusatzleistungen

- An- und Abfahrtskosten variieren je nach Örtlichkeit, Location und Getränke
Preis: auf Anfrage
- Lebensmittel für das BBQ, je nach Auswahl ab € 25,00
Preis: auf Anfrage
- Entertainment ON TOP
Kochschürzen mit 1 farbigem Logodruck, Kochlöffel mit mit 1 farbiger Logogravur, Weinprobe, Bierprobe, Cocktailbar, Kräuterkunde
Preis: auf Anfrage

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

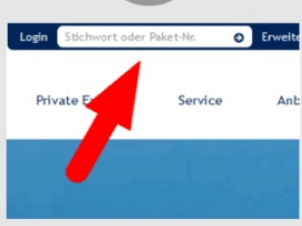
www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0530421

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“

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.