



Teamkochen

Schwingen Sie im Team gemeinsam den Kochlöffel

Sie erleben sich selbst als perfekten Gastgeber und Kochkünstler. Unter fachkundiger Anleitung eines erfahrenen Koch- und Gastroprofis wird zusammen in der Küche ein 4-Gang Menü zubereitet und gemeinsam genossen. Jeder Teilnehmer erhält die Rezepte zum Nachkochen. Dies bereitet Spass, stärkt auch das Team-Gefühl und das gemütliche Zusammensein. Die ideale Kombination aus Teamgeist, Spass und kulinarischen Genuss. Wenn es das Zeitfenster erlaubt, können im Vorfeld eine Gastro Team Challenge oder ein Schweizer Weinseminar dazu gebucht werden.

Dauer	4 h	
Sprachen	Deutsch, Englisch	
Verfügbarkeit	- Mittag-/Abendessen: Aarau, Emmen (LU), Luzern-Emmenbrücke, Nidau (BE), Oberentfelden (AG), Rotkreuz (ZG), Wil (SG), Zürich - Abendessen: Allenwinden (ZG), Basel, Bern, St. Gallen	
Standort mit Küchengrösse	Aarau, Basel	50 P.
	Nidau (BE)	45 P.
	Bern	40 P.
	Zürich, Wil (SG), Luzern-Emmenbrücke	30 P.
	Oberentfelden (AG), St. Gallen	25 P.
	Allenwinden (ZG), Rotkreuz (ZG)	20 P.
	Emmen (LU)	16 P.
Gruppengrösse	10 bis 50 Personen	
Preis pro Person	Minimum Pauschalpreis bis inkl. 10 Personen CHF 1'790.00	
	- 10 bis 24 Personen	CHF 179.00
	- 25 bis 50 Personen	CHF 169.00
	Obligatorisches unlimitiertes Getränkepaket (Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft, Softdrinks, Kaffee, Tee)	CHF 30.00
Im Preis inbegriffen	- 4-Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert) - Häppchen zum Apéro - Rezepte zum Nachkochen - Kochleiter mit Team inkl. Reisekosten - Menükarte mit Ihrem Firmen Logo - Leihweise Kochbekleidung (Kochmütze, Schürze, Küchentuch) - Küchenmiete - Abwasch- und Reinigungsarbeiten - Fotos Ihres Anlasses - Bearbeitungsgebühr	
Im Preis nicht inbegriffen	- 8.1 % MwSt	
Zusätzliche Optionen pro Person	- Kochmütze mit Firmen Logo oder Vorname	CHF 18.50
	- Gastro Team Challenge (1h)	CHF 59.00
	- Weinseminar mit 5 Schweizer Weine (1h)	CHF 59.00
	- Bustransfer	Preis auf Anfragen

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.