

Angebot 7:

Kochen im Team:

Das mal was anbrennt, gehört zum Leben.
Ist aber kein Grund, mit dem Kochen aufzuhören!

Lydia Nagel



Ablauf:

- 16.00 Uhr Empfang vor Ort
- Begrüßung im Werk 3
- Vorstellen der Köche, Erläutern des Menüs, Gruppeneinteilung, Start in das Kochen
- ca. 19.00 Uhr gemeinsames Essen (davor noch mal in Schale werfen? ☺)
- Ausklang des Abends, Tanz?, Gesang?
- 21.30 Uhr Ende des Abends oder doch noch feiern?

In der Sennhütte oder auch im Werk 3 steht eine professionelle Küche und Räumlichkeiten zum Essen in toller Atmosphäre zur Verfügung und somit genügend Raum um hier ein 5 Gänge Menü vorzubereiten und zu genießen. Hier geht es vorrangig darum gemeinsam im Team etwas zu kreieren und anschließend zu genießen. Gemeinsam Kartoffeln schälen und ein Schwätzchen halten, beim Anbraten ein Weinchen gemeinsam genießen und beim Serviettenfalten sich austauschen – einfach gemeinsam erleben!



Sie möchten Ihr Team noch mit bestickten Kochschürzen überraschen? Kein Problem- wir unterstützen Sie dabei gern! Nach diesem wundervollen Abend wird mit Fackeln ins Tal gewandert.

Anmerkung: Bei unserem Kochabend geht es nicht darum, seine eigene Raffinesse in der Küche zu perfektionieren und seine Fertigkeiten als Koch zu schulen, sondern das Miteinander, das gemeinsame Erleben und Genießen stehen im Vordergrund. Rezepte werden hierzu gestellt und saisonal angepasst.

Teilnehmerzahl:
10 bis 30 Personen

Ausstattung:
wird gestellt

Kosten:
Bis 10 Personen 1860,00 €
Jede weitere Person: 95,00 €
Bis 30 Personen durchführbar
Zzgl. Getränke nach Verbrauch
Alle Preise zzgl. MWST.

Dauer:
Ca. 16.00 bis 21.30 Uhr

Besondere Anforderungen:
Wetterfeste Bekleidung,
festes Schuhwerk

Ort:
WERK 3
Benneckenstein

Ihre Ansprechpartner bei Younit:
Nadine & Volker Herholt

T.: 039457 - 986 0
E.: n.herholt@younit.de
v.herholt@younit.de

Preise gültig für 2024