



Gastro Team Challenge

Erleben Sie die Welt der Kulinarik und Tafelkultur

Die Gastro Team Challenge ist eine spannende Auflockerung nach einem Seminar, vor dem Abendessen oder zwischen zwei Vorträgen. Die ideale Kombination aus Team-Spirit und Spass, die verbindet und für Abwechslung sorgt.

Gastro Teamaktivitäten

- Weinaromen-Parcours
- Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge
- Kräuter- und Gewürze-Parcours
- je nach Gruppengrösse weitere Teamaktivitäten möglich

Dauer	1 h	
Verfügbarkeit	Ganzjährig, täglich	
Standort	Gemäss Ihrem Wunschort in der ganzen Schweiz (z.B. Firmalokalität, Partyraum, Hotel, Restaurant, Schiff etc.)	
Gruppengrösse	15 - 80 Personen	
Preis pro Person	CHF 69.00 > Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 1035.00	
Im Preis inbegriffen	> Gastro Team Challenge > Postenbetreuung > Siegerehrung und Preisverleihung mit 360g XL-Toblerone pro Sieger > Material > Fotos Ihres Anlasses > Auf- und Abbau > Bearbeitungsgebühr	
Im Preis nicht inbegriffen	> 7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt) > Evtl. Raummiete > Anfahrtspauschale je nach Durchführungsort	
Zusätzliche Optionen pro Person	> Weinseminar mit 5 Schweizer Weine (1h) > Bustransfer	CHF 59.00 Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

Gastro Team Challenge Aktivitäten



Weinaromen Parcours

Erkennen Sie mit Ihrer Nase 25 verschiedene Aromen, welche in einem Wein vorkommen können. Sie werden von den Duftvielfalt überrascht sein.



Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge

Hummerzange, Schneckengabel etc. Sie haben die Aufgabe 3 verschiedene mehrgängige Menüs aufzudecken. Unser Gastronomieprofi verrät Ihnen mehr darüber. Sie erfahren auch spannendes über die Tafelknigge und Tafelkultur.



Kräuter- und Gewürz-Parcours

Erkennen Sie die Kräuter, Gewürze und Lebensmittel in den Dosen? Ordnen Sie den richtigen Namen zu und schätzen Sie die Menge der verschiedenen Lebensmittel richtig.
