



Teamkochen

Schwingen Sie im Team gemeinsam den Kochlöffel

Sie erleben sich selber 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	
Verfügbarkeit	Ganzjährig Montag - Sonntag Mittags oder abends (Aarau, Biel, Luzern, Solothurn, Zürich) Nur abends (Basel, Bern, St. Gallen, Zug)	
Region	Aarau, Basel, Biel, Luzern, Zürich Bern, Zug St. Gallen Solothurn	50 P. 40 P. 25 P. 20 P.
Gruppengrösse	12 - 50 Personen, kleinere Gruppen auf Anfrage	
Preis pro Person	12 bis 24 Personen 25 bis 50 Personen	CHF 179.00 CHF 169.00
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - 4-Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert) - Häppchen zum Apéro - Rezepte zum Nachkochen - Kochleiter mit Team inkl. Anreisekosten - Menükarte mit Ihrem Firmen Logo - Leihweise Kochbekleidung (Kochmütze, Schürze, Küchentuch) - Küchenmiete - Abwasch- und Reinigungsarbeiten - Fotos Ihres Anlasses - Bearbeitungsgebühr 	
Im Preis nicht inbegriffen	7.7 % MwSt.	
	Unlimitiertes Getränkepaket (Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft, Softdrinks, Kaffee)	CHF 30.00/P.
Zusätzliche Optionen pro Person	Kochmütze mit Firmen Logo zum Mitnehmen Gastro Team Challenge (1h) Weinseminar mit 5 Schweizer Weine (1h) Bustransfer	CHF 17.00 CHF 49.00 CHF 49.00 Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.