



KOCHEN, KREIEREN & KOMMUNIZIEREN

Ein köstliches Teamerlebnis



Anbraten, aufkochen, abschmecken, beträufeln, caramolisieren, garnieren, portionieren, dekantieren, dekorieren und servieren - es warten jede Menge spannende Hausforderungen auf Sie und Ihre Gäste bei diesem **Kochevent!** In verschiedene Teams eingeteilt, tauchen Sie in die **Geheimnisse der Kochkunst** ein.



Ganz so einfach gestaltet sich die Zusammenstellung des Menüs nun doch nicht. Das **Vorspeisen-Team** steht vor einem Rätsel. Wie aus diesen Zutaten eine Consommé zaubern und dann noch einen eigens kreierten und passenden Namen dafür finden...? Die **Köche des Hauptganges** versuchen sich selbst zu übertreffen und geraten dabei in Zeitnot. Hat schon jemand den **Rotwein dekantiert**? Und dann ist da noch der leicht cholerische Koch. Er steht mit Rat und Tat zur Seite, aber er vergibt auch die Punkte. Gerade haben Sie sich köstlich über den schusseligen Fehler eines Teilnehmers des anderen Teams **amüsiert**, schon erhalten Sie einen Minuspunkt wegen Schadenfreude. Ihr Teamkollege holt dafür durch die Kreation einer neuen **Feinschmeckersoße** wieder einige Pluspunkte.



Der Kochspaß erreicht nun seinen **Siedepunkt**... Natürlich möchte jedes Team gewinnen. Mit diesem Ziel vor Augen wird das mit Spannung erwartete Servieren der einzelnen Gänge zum **Höhepunkt des Abends!** Wer hätte zu Beginn gedacht, dass die Teilnehmer solche kulinarischen Köstlichkeiten auf die Teller zaubern? In einer wunderbar lockeren Atmosphäre genießen Sie so Ihr einzigartiges und individuelles Menü. **Bon Appetit!**



Was erwartet mich?

Die Teilnehmer werden vom **Küchenchef** und seinem Personal mit einem **Prosecco** empfangen und erhalten aufschlussreiche Informationen zum Ablauf der Veranstaltung. In einem Losverfahren werden die unterschiedlichen Teams ermittelt oder individuell von Ihnen zusammengestellt. Jede Gruppe - **Vorspeisen-Team, Zwischengang-Team, Hauptgang-Team, Dessert-Team** - bereitet anschließend Ihren eigenen Gang zu. Während des Kochens verteilt der Küchenchef wichtige Teampunkte. Jedes Team muss so viele Punkte wie möglich sammeln! Abschließend richtet jedes Team seinen Gang auf dem Teller an, serviert es allen Teilnehmern und der Teamleader präsentiert die Kreation mit einem würzigen Spruch. Nach der **genüsslichen Verköstigung der Gänge** und einigen Worten des Küchenchefs kommt es zu der Siegerehrung. Jetzt wird das Siegerteam des Abends ermittelt, welches nach der Meinung aller Teilnehmer den besten Gang zubereitet hat! Freuen Sie sich auf die etwas andere „**Küchenparty**“.

Welche Informationen sind für mich noch wichtig?

Informationen:

- Kochen kulinarischer Köstlichkeiten im Team
- Kreative und leidenschaftliche Zubereitung eines Firmenmenüs
- Durchführung als Abendveranstaltung oder Mittagsveranstaltung möglich
- Einfallsreiche Namensgebung der Gänge mit Bezug auf firmeneigene Produkte möglich
- Punktvergabe für Tempo, Kreativität und Umsetzung
- Präsentation des jeweiligen Ganges durch den Teamleader
- Gemeinsamer Kochspaß und Genuss bei der etwas anderen „Küchenparty“
- Wertvolle Tipps für den Hobbykoch durch die Küchencrew
- Intensive Kommunikation im Team
- Zeit für Gespräche bei einem Glas Wein oder einem kühlen Bier
- Teilnehmerzahl: 20-80
- Veranstaltungsdauer: ca. 4-6 Stunden
- Sprache: Deutsch, Englisch





Welche Kosten sollte ich einplanen?

Kosten:

Auf Anfrage

Welche Leistungen sind inklusive bzw. nicht inklusive?

Leistungen:

- Empfang aller Gäste mit einem Glas Prosecco und offizielle Begrüßung durch den Küchenchef
 - Teilnahme an einem hochwertigen und kreativen Kochevent (deutsch oder englisch)
 - gemeinsame Zubereitung eines "Firmenmenüs" im Team! 4-Gang-Menü inkl. Getränke (1 Prosecco, Rotwein, Weißwein, Bier, Softdrinks, Kaffee/Espresso, 1 Digestif) im unten angegebenen Zeitrahmen
 - fachkundige Unterstützung beim Kreieren der einzelnen Gänge durch den Küchenchef und das Personal (Köche & Servicekräfte)
 - Kochschürzen (leihweise)
 - reibungsloser Ablauf garantiert durch einen professionellen Projektleiter vor Ort
 - Zeitrahmen: ca. 5-6 Stunden (z. B. 18.00-23.00/24.00 Uhr)
- Nicht inklusive sind:**
- Nicht im Preis inkludiert sind eine evtl. Raum- oder Locationmiete, evtl. anfallende Reise- und Transportkosten besondere Tischdekorationen, Teamkochschürzen und eine besondere Weinauswahl.





Wie kann ich Sie für Rückfragen und
Buchungen erreichen?

Kontaktdaten:

Veranstaltungsagentur Michael Fürtsch
Im Lerchenfeld 25
51429 Bergisch Gladbach
Tel.: 02204-48 17 37
Fax: 02204-48 17 38

Veranstaltungsagentur Michael Fürtsch
An der Oberpforte 18A
55128 Mainz
Tel.: 06131-33 30 558
Fax: 02204-48 17 38

Ihr persönlicher Ansprechpartner: **Michael Fürtsch**
E-Mail: michael.fuertsch@gmx.de
Internet: www.veranstaltungsagentur-fuertsch.de

Der Programmvorschlag verbleibt im Eigentum der Veranstaltungsagentur Michael Fürtsch. Er darf nur mit schriftlicher Zustimmung und Genehmigung der Veranstaltungsagentur Michael Fürtsch teilweise oder ganz vervielfältigt werden. Er darf ohne schriftliche Einwilligung der Veranstaltungsagentur Michael Fürtsch nicht zu Zwecken des Wettbewerbs unbefugt verwendet oder anderen mitgeteilt werden.