

Ihr Beispielteamkochen

die angegebenen Preise sind Nettopreise zzgl. 19% Mwst.

Termin: Sonntags-Donnerstags, (Freitagsmietpreis ist mit * gekennzeichnet)

Uhrzeit: circa 17-22 Uhr inkl. Abendessen

Teilnehmer: 25 (Teamkochen ab 10 bis 50 Personen buchbar)

Möglicher Ablauf:

Vorher: Optional Ihre Tagung/ Workshop dazu buchbar

17.00 Uhr Begrüßungsdrink & Begrüßung durch Profikoch & grobe Einteilung in Gruppen
Austeilung Schürzen & Namensschildchen
Gemeinsames Kochen und währenddessen Getränkeservice

Im Anschluss optional: Wine- oder Schokoladentasting dazu buchbar

Vorher optional: *Rede Geschäftsführer / Abteilungsleiter*
20.00 Uhr gemeinsames Abendessen

Im Anschluss optional: kleiner Cocktailkurs

Circa 22 Uhr Ende Ihres Teamkochens



Location: Gwächshaus, Schleswiger Straße 100, 90427 Nürnberg Citynah und dennoch mitten im Grünen

Parkplätze: Ausreichend Parkplätze sind für Ihre Gäste direkt an der Location vorhanden. Shuttlebusse können vor Ort parken.

Lage: Wir befinden uns 6,5 km vom Nürnberger Hauptbahnhof und 5 km vom Nürnberger Flughafen entfernt.
Zentral zwischen Nürnberg, Fürth (A73) und Erlangen (B4) gelegen + diverse Hotels Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste in der Nähe

Idee: Ihre Teilnehmer werden zu einem Teamkochen in eine außergewöhnliche Location mitten im Nürnberger Knoblauchsland geladen.
Wir bieten Ihnen einen lichtdurchfluteten, freundlichen Raum, den wir für Sie frei gestalten können.

Miete & Inklusivleistungen:

- Statt 500€ (*600€) → nur **400€ (*500€)** Sonderpreis für Buchungen im Jan-April 2015
- gemütliche Tisch & Stuhlanordnung zB. als gesellige Tafel, winterliche oder frühlingshafte Dekoration, Servietten u. persönlicher Menükarte (Logo einsetzbar)
- 5 Stehtische mit weißen Hussen
- zusätzliche Buffettische, beleuchtete Getränkebar
- Durch viele Grünpflanzen wird eine außergewöhnliche Natur-Atmosphäre erzeugt
- Heizung & Wärmeisolierung
- überdachter Raucherpavillon im Eingangsbereich
- Einlagerung von Equipment & Schreibmaterialien bereits 1 Tag vorher möglich
- Begrüßungsdrink beim Eintreffen der Gäste
- Geschirr für bis zu 130 Personen
- Thekenbereich, Küchenbereich, Buffetbereich mit weißen Tischdecken
- Endreinigung
- bei warmen Temperaturen: Rattanmöbel mit weißen Sitzkissen im Außenbereich
- Rezepte zum Mit-nachhause-nehmen

Personal:

- 1 x Bar & Servicekraft als Ansprechpartner von 16-23 Uhr x 22€ → 154€
- 1 x Spülkraft von 17-23 Uhr x 18€ → 108€
- 1 x Fachkraft für Vorbereitungen und Tische stellen (Bankettische oder gesellige Tafel etc.) zu 35€ x 2 → 70€

Getränke:

werden alle über uns bezogen, siehe Getränkeauszug. Es erfolgt eine Abrechnung nach effektivem Verbrauch.
Inklusive ist bereits für Ihre Gäste: Begrüßungsdrink, Kaffee, Tee, Wasser still/spritzig

Technik, Mikro & Musikanlage:

Wir haben einen lichtdurchfluteten Raum und wir stellen Ihnen kostenfrei unseren 55-Zoll-LCD auf Stativ zur Verfügung.
Hier könnte man Ihr Logo platzieren oder Bilder etc.
Wenn Sie selbst etwas zeigen möchten, so bringen Sie bitte Ihren Laptop mit HDMI Ausgang mit.
Inklusive: Musik & Tonanlage, Hintergrundmusik für Pausen, Headset und Funkmikro.

Verköstigung:

- 350€ Personalkosten Profikoch
- 25€ x 20 Personen = 500€ Einkaufspreise der Zutaten inkl. Induktionsplatten, Kochequipment, Brettchen, Messer für das gemeinsame Kochen
- sollten über 30 Personen teilnehmen, so müssen Sie mit zusätzlichen Personalkosten rechnen: 250€ für Hilfskoch.

Hier unsere ersten Anregungen für Ihr Teamkochen – Menüs sind gerne individualisierbar:

Variante 1 Fränkisch

Zur Begrüßung

Fränkische Bruschetta mit Tomate, Handkäs und Kräuter

Vorspeisen

heimischer Saibling, gefüllt, gebraten und mit Buche und Weißbier geräuchert
auf Kürbisgemüse mit Erbsen und Feldsalat

Hauptspeisen Dreierlei Gegrilltes

Schweinsvögel mit Wurzelgemüse gefüllt, knuspriger Bauch und Rindermedaillons
gerahmten Kohlrabi, Kürbisgemüse und Rote Beete Kartoffeln

für die Vegetarier

Kohlrabischnitzel im Knusperkürbiskernmantel
auf Kürbisgemüse und Rote Beete Kartoffeln

Dessert

Topfenknödel mit Kaffeezwetschgen und Vanilleeis

Variante 2 Fränkisch- Alternativvorschlag oder Austauschkomponenten

Zur Begrüßung

Fränkische Bruschetta mit Tomate, Handkäs und Kräuter

Suppe

Kürbis-Cocos-Chilli-Suppe

Hauptspeisen

Kross gebratene Ente mit pfannengerührtem Gemüse und Gewürzreis

für die Vegetarier

Kartoffel – Rote Beetegoulasch mit Parmesan und Rucola

Dessert

Gewürzpanacotta mit Zwetschgenröster & Eis

Variante 3 nur veggie

Trauben-Walnuss-Salat mit Sellerie, Fenchel und Frischkäse
Gemüse-Kokos-Curryschaumsuppe
Kartoffel – Rote Beetegoulasch mit Parmesan und Rucola
Red Tower mit Avocado-Cashew-Creme und karamellisiertem Tofu
Sesam - Schokoladenmousse von feiner Valrhonaschokolade mit Zitrusfrüchten

Variante 4 : 33€/ Person

Feine Lammgerichte...
kann man das ganze Jahr zubereiten. Lernen Sie dabei neue Gewürze kenne
Bachforellerröllchen gefüllt mit Kräutern und Wurzelgemüsen
Feldsalat und feiner Vinaigrette
Lammhüfte mit Sesam und Honig am Spieß auf Selleriepüree
Lammkeule oder Rücken Briochemantel auf Spargelgemüse poeliert mit Wilden Kräutern
Topfenknödel auf Kaffeekirschen und Toncabohneneis

Variante 5 : 38€/ Person

Fisch und Meeresfrüchte...Einfachheit ist die Genialität
See- , Meeresfische brauchen nicht viel drum herum. Nur gute Zutaten und frische Kräuter.
Sepia- Garnelensalat mit Meeresbohnen in Limonen-Petersilienwurzelvinaigrette
Fischcremesüppchen mit feinen Fischklößchen und Schnittlauch
Rotbarbe auf Selleriepüree, Tomatencullis und wilden Kräutern im Pergament gebacken
Dorade gebraten, gefüllt und dann geräuchert auf Gewürzpilawreis
Crème brûlée Vanille mit braunem Zucker karamelisiert

Weitere Themen u.a.:

Kochen nach Jahreszeiten oder Feiertage Weihnachten, Ostern...
Kochen nach Ländern: Asien (Vietnam, China, Thaiküche), Italien, Frankreich, Südamerika
BBQ-Kochkurs
Veggieküche oder veganes Kochen

Optionales & Rahmenprogramm:

- Gastgeschenke zb Gemüsepakete ab 5€
- Schürzen individuell bedruckt ab 35 €
- Schürzen Reinigungsgebühr je 3€
- großes Rezeptebuch ab 10€
- ein Sommelier für ein Winetasting als Rahmenprogramm → pauschal 250€, Weine nach effektivem Verbrauch
- Fotobox mit persönlichen Hintergrund / Logo kann mit eingebaut werden / <http://www.photobooooth.de/> : 150€
- Shuttleservice / Moderator / DJ : auf Anfrage
- Bands / DJs für Abendprogramm: auf Anfrage
- Feuershow / Zaubershow: auf Anfrage
- zusätzliche Ambiente Beleuchtung... auf Anfrage

Gesamtkosten für Ihr Beispielteamkochen: 1582,00€

Entspricht Kosten je Teilnehmer (bei 25): 63,28€ plus weitere Getränke nach effektivem Verbrauch