

Teambuilding Kochkurs in Wien



Zutaten Teambuilding:

5 EL Spaß
3 EL Gute Laune
7 EL Kreativität
bis zu 20 Personen



Teambuilding Kochkurs

Glücksküche zum Kombinieren

Gekocht wird nach der Glücksküche oder ganz nach Ihrem Geschmack. Das kulinarische Programm wird eine Woche vor der Veranstaltung festgelegt, da sich die Speisen nach dem saisonalen Angebot richten.

Gemeinsam mit allen TeilnehmerInnen wird eine Variation von warmen und kalten Gerichten gekocht und auf Platten am Tisch angerichtet.

Sie können je nach Geschmack und Gusto kombinieren und so neue Geschmackserlebnisse erfahren.



Glücksküche-Speisen:

- *Variation vom Glückskörnersalat oder Fischpackerl „Surprise“
- *Ingwerkarotten
- *Teriyaki-Spargel oder -Kürbis
- *Weissweinchampions
- *Steinpilzrisotto
- *Mediterrane Kräuter-gambas
- *Curry-Paprika-Huhn
- *Flammierte Barbarie-Entenbrust

Dessert aus der Küche

Warmes Valrhona-Schokoladentörtchen mit Beerenconfit

Alternative: Österreichische Küche:

- *Thymianlinsensalat
- *Wiener Erdäpfelsalat
- *Überraschungspackerl vom Fisch
- *Kalbsvögerl im Weissweinsud
- *Rote Rüben - Emmerrisotto
- *Variation vom Wiener Schnitzel mit Reis



Dessert aus der Küche

Warmes Valrhona-Schokoladentörtchen mit Beerenconfit oder handgezogener Wiener Apfelstrudel

Teambuilding Kochkurs

Zutaten:

Formen:

Leuchtende Farben, klare Strukturen und intensive Aromen.

Inhalte:

Selbstverständliches aus Asien, dem Mittelmeerraum und Zentraleuropa. Neugierig und frei interpretiert.

Werte:

Liebe, Zuwendung und Aufmerksamkeit für das Wesentliche.

Zutaten:

Frische Gemüse und Kräuter vom Wiener Naschmarkt, Fisch und Meeresfrüchte aus ökologisch orientierten Zuchten, Wild vom Jäger, ausgesuchte Fleischspezialitäten von österreichischen Biobauern und Glückskörner aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitung:

Geleitet vom Reichtum an natürlichen Aromen. Behutsam im Einsatz hochwertiger Öle.



Teambuilding Kochkurs



Veranstaltungsablauf:

Die Kochsalontafel ist reichlich gedeckt mit viel Gemüse, Kräutern und Zutaten für den Abend. Zur Einstimmung wird Ihnen ein Glas Sekt gereicht und sie erhalten eine kleine Küchenkunde - so startet der Kochabend.



In dem ca. 90- bis 120-minütigen Kochzyklus wird gemeinsam Gemüse geputzt, geschnitten, kalte Gerichte vorbereitet und die Kochsalontafel für das Mahl eingedeckt. Jede(r) TeilnehmerIn wird aktiv in das Geschehen eingebunden.

Am Herd werden die warmen Gerichte zubereitet die dann auf großen Platten serviert werden. Durch diese Art des Abendessens bekommen Sie Zugang zu völlig neuen Kombinationsmöglichkeiten der Speisen.



Das Dessert wird Ihnen als krönender Abschluss aus der Küche serviert. Es werden zwei Weiß- und Rotweine für die Veranstaltung bereitgestellt. Gerne kann die Weinbegleitung aber ausgeweitet werden.



Buchungen

Eventschmiede
St. Bartlmä 77
A-9212 Techelsberg am Wörther See

Büro Wien:
Gatterholzgasse 6/15
A-1120 Wien

Tel: +43/(0) 664/ 218 8844

E-mail: anfrage@eventschmiede.at

www.eventschmiede.at
www.motivationday.info
www.ilsegrabner.com

Stand: Jänner 2018, Änderungen vorbehalten!

Reiseveranstalter/Reisevermittler: Eventschmiede, St. Bartlmä 77, 9212 Techelsberg am Wörther See, Veranstalter-Nr. 2006/0056

Kundengeldabsicherung:

Gemäß der Reisebürosicherungsverordnung (RSV) sind Kundengelder bei Pauschalreisen des Veranstalters Eventschmiede Ilse Grabner unter folgenden Voraussetzungen abgesichert:

Die Anzahlung erfolgt frühestens elf Monate vor dem vereinbarten Ende der Reise und beträgt 10% des Reisepreises. Die Restzahlung erfolgt frühestens zwei Wochen vor Reiseantritt - Zug um Zug gegen Aushändigung der Reiseunterlagen an den Reisenden. Darüber hinausgehende oder vorzeitig geleistete Anzahlungen bzw. Restzahlungen dürfen nicht gefordert werden und sind auch nicht abgesichert.

Garant oder Versicherer ist die Kärntner Sparkasse Weitensfeld (Bankgarantie v. 10.11.2009).

Abwickler im Insolvenzfall

Europäische Reiseversicherung, Kratochwjlestraße 4, A-1220 Wien, Tel.: +43 (0)1/317 25 00, Fax: +43(0)1/319 93 67, E-Mail: info@europaeische.at

Im Insolvenzfall sind sämtliche Ansprüche bei sonstigem Anspruchsverlust innerhalb von 8 Wochen ab Eintritt der Insolvenz beim Abwickler anzumelden!