

Angebot 7:

Kochen im Team:

Das mal was anbrennt, gehört zum Leben.
Ist aber kein Grund, mit dem Kochen aufzuhören!

Lydia Nagel



Ablauf:

- 16.00 Uhr Empfang am Parkplatz
- gemeinsamer Spaziergang zur Sennhütte/Werk 3
- Vorstellen der Köche, Erläutern des Menüs, Gruppeneinteilung, Start in das Kochen
- ca. 19.00 Uhr gemeinsames Essen (davor noch mal in Schale werfen? ☺)
- Ausklang des Abends, Tanz?, Gesang?
- 22.00 Uhr Fackelwanderung zurück zum Parkplatz

In der Sennhütte oder auch im Werk 3 steht eine professionelle Küche und Räumlichkeiten zum Essen in toller Atmosphäre zur Verfügung und somit genügend Raum um hier ein 5 Gänge Menü vorzubereiten und zu genießen. Hier geht es vorrangig darum gemeinsam im Team etwas zu kreieren und anschließend zu genießen. Gemeinsam Kartoffeln schälen und ein Schwätzchen halten, beim Anbraten ein Weinchen gemeinsam genießen und beim Serviettenfalten sich austauschen – einfach gemeinsam erleben!



Sie möchten Ihr Team noch mit bestickten Kochschürzen überraschen? Kein Problem- wir unterstützen Sie dabei gern! Nach diesem wundervollen Abend wird mit Fackeln ins Tal gewandert.

Anmerkung: Bei unserem Kochabend geht es nicht darum, seine eigene Raffinesse in der Küche zu perfektionieren und seine Fertigkeiten als Koch zu schulen, sondern das Miteinander, das gemeinsame Erleben und Genießen stehen im Vordergrund. Rezepte werden hierzu gestellt und saisonal angepasst.

Teilnehmerzahl:
10 bis 30 Personen

Ausstattung:
wird gestellt

Kosten:
10 bis 20 Personen 175,- € p.P.
20 bis 30 Personen 125,- € p.P.
Zzgl. Fahrtkosten des Kochs 65,- €
Zzgl. Transport nach Bad Harzburg/Benneckenstein
Zzgl. Getränke nach Verbrauch
Alle Preise zzgl. MWST.

Dauer:
16.00 bis 23.00 Uhr

Besondere Anforderungen:
Wetterfeste Bekleidung,
festes Schuhwerk

Ort:
Bad Harzburg Sennhütte
Anderer Ort nach Absprache

Ihr Ansprechpartner bei Younit:
Nadine Herholt

T.: 039457 - 986 0
E.: n.herholt@younit.de

Preise gültig für 2021