

Ihr Teamevent als Mezze-Kochabend

Ihr Team kocht in kleinen Gruppen elf libanesische Gerichte, danach sitzen alle an einer Tafel. Zwei Profis bringen den kompletten Einkauf mit, zu Ihnen ins Büro oder in eine Küche Ihrer Wahl. Ein Preis für das ganze Team, alles inklusive.

SO LÄUFT DER ABEND

- 17:30** Wir kommen mit vollen Körben und richten die Küche ein. Sie machen Feierabend.
- 18:00** Begrüssung, kleiner Apéro, kurze Gewürzkunde. Das Team teilt sich in drei Gruppen.
- 18:30** Kochen in Gruppen: Dips, Vegetarisches, Fleisch, Süsses. Zwei Profis leiten an.
- 20:30** Die Tafel wird gedeckt, alle elf Gerichte gleichzeitig, wie es in der Levante Tradition ist.
- 22:00** Süsses und Kaffee. Wir räumen auf, das Team erhält das Rezeptheft per E-Mail.

IM PREIS INBEGRIFFEN

- ✓ Persönliche Vorbesprechung mit Ihrer Ansprechperson
- ✓ Kompletter Einkauf aller Zutaten und Gewürze
- ✓ Zwei Profis, die anleiten und mitkochen
- ✓ Rücksicht auf Allergien, vegetarisch, ohne Schweinefleisch
- ✓ Rezeptheft des Abends für alle im Team
- ✓ Aufräumen und saubere Küche
- ✓ Anfahrt in Basel, Zürich und Aarau
- ✓ Rechnung auf die Firma nach dem Anlass, keine Anzahlung

WAS SIE BRAUCHEN

Eine Küche mit Herd und Backofen (Büroküche genügt), einen Tisch, an dem alle Platz haben, und Getränke. Alles andere ist unsere Sache. Zwei Wochen Vorlauf reichen, für Dezember empfehlen wir die Reservation im September oder Oktober.

GRUPPENGROSSEN UND PREISE

6 Personen
zwei Kochgruppen

CHF 990
CHF 165 pro Person

8 Personen
drei Kochgruppen

CHF 1'270
CHF 159 pro Person

10 Personen
drei Kochgruppen

CHF 1'550
CHF 155 pro Person

Zwischengrößen: CHF 990 bis 6 Personen, jede weitere Person CHF 140. Teams ab 11 Personen auf Anfrage mit zusätzlicher Fachkraft. Nur geniessen statt mitkochen: **Chef's Table** ab CHF 1'390. **Grande Tafel** mit 16 statt 11 Gerichten: CHF 290 zusätzlich.



Daniel Spiess, gelernter Koch und Diätkoch mit über 20 Jahren in der Profiküche, Gründer von menuplan.ch. Er plant das Menü so, dass wirklich alle im Team mitessen, und sorgt dafür, dass der Abend läuft wie ein Service in einer guten Küche. Mit ihm kocht unsere Köchin, die die Küche ihrer syrischen Heimat mitbringt.

So reservieren Sie Ihren Termin

Wunschdatum und Teamgrösse per E-Mail an info@menuplan.ch oder über menuplan.ch/teamevent-mezze-kochkurs.html. Wir halten das Datum sieben Tage unverbindlich frei und bestätigen persönlich. Kein Vertrag, keine Anzahlung.