

# AUF EINEN BLICK...

## **ABLAUF**

Wir treffen uns zu den vereinbarten Zeiten zum Apéro und besprechen das Menü.

Gemeinsam kochen wir in der neu eingerichteten Gastronomie-Küche und genießen das Ergebnis im Anschluss bei einem guten Wein in unserem neuen modernen und gemütlichem **FINE COOKIN'**.

## **PREISE**

Die Preise zu den einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte dem detaillierten Angebot.

Im Preis inbegriffen sind das Menü, die Rezeptdokumentation, die Personalkosten inklusive Vorbereitung, Raumkosten sowie die Getränke\* zum Kochabend.

\* ein Glas Secco zum Aperitif, Mineralwasser und ein leichter Weißwein zum Kochen. Zum Essen bieten wir zu jedem Gang den passenden Wein und Mineralwasser sowie Espresso / Kaffee zum Abschluss.

Alle zusätzlich konsumierten Getränke berechnen wir nach Verbrauch (Preisliste liegt aus) und vertrauen auf das gute Maß aller Dinge bei jedem Kursteilnehmer.

## **SERVICE**

Bei 8 Personen stehen Ihnen 2 Fachkräfte, ab 12 Personen 3 Fachkräfte zur Verfügung.

Auf Wunsch bieten wir für eine Aufpreispauschale von 50.- EUR einen „Küchen-Smutje“ an.

## **DAS KLEINGEDRUCKTE**

die Kochveranstaltung findet bei einer Teilnehmerzahl von 8 bis 16 Personen statt, dh. auch bei kleineren Gruppen werden mindestens 8 Personen berechnet. Die Anmeldung einer Gruppe ist verbindlich. Bei einer geringeren Teilnehmerzahl wie abgesprochen gelten die üblichen Stornierungsbedingungen.

## **STORNIERUNGSGEBÜHREN**

- bis 10 Tage vor Termin kostenfrei
- 10 – 5 Tage vor Termin 50% der Kosten
- 5 – 1 Tage vor Termin 80% der Kosten
- am Tag des Events 100% der Kosten

## **ZEIT**

Die Absprache der Termine und der genauen Uhrzeiten gestalten wir persönlich und auch individuell. Die normale Zeitspanne befindet sich zwischen 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr.

Das gesellige Beisammensein soll nicht zu kurz kommen, deshalb bieten wir Ihnen nach Absprache auch eine Verlängerung an.

## **TIPPS**

Wir empfehlen gutes Schuhwerk und nicht zu leichte Kleidung, da wir uns in einem Großküchenraum befinden.