



Kochateliers



In den ALNO Küchenwelten
Tannenbergstraße 33
51465 Bergisch Gladbach

Fein und hell.
Hier feiern wir
besonders gerne.



Bergisch Gladbach



Kochen

Größe & Ausstattung

- ❖ Eventveranstaltungen bis 80 Personen
- ❖ 370 m² Kochschulbereich
- ❖ Zwei getrennt nutzbare Kochschulen
- ❖ Gemütlicher Bar- und Loungebereich
- ❖ Flatscreen, SONOS Soundsystem
- ❖ Tischfußball

Anfahrt mit dem Auto

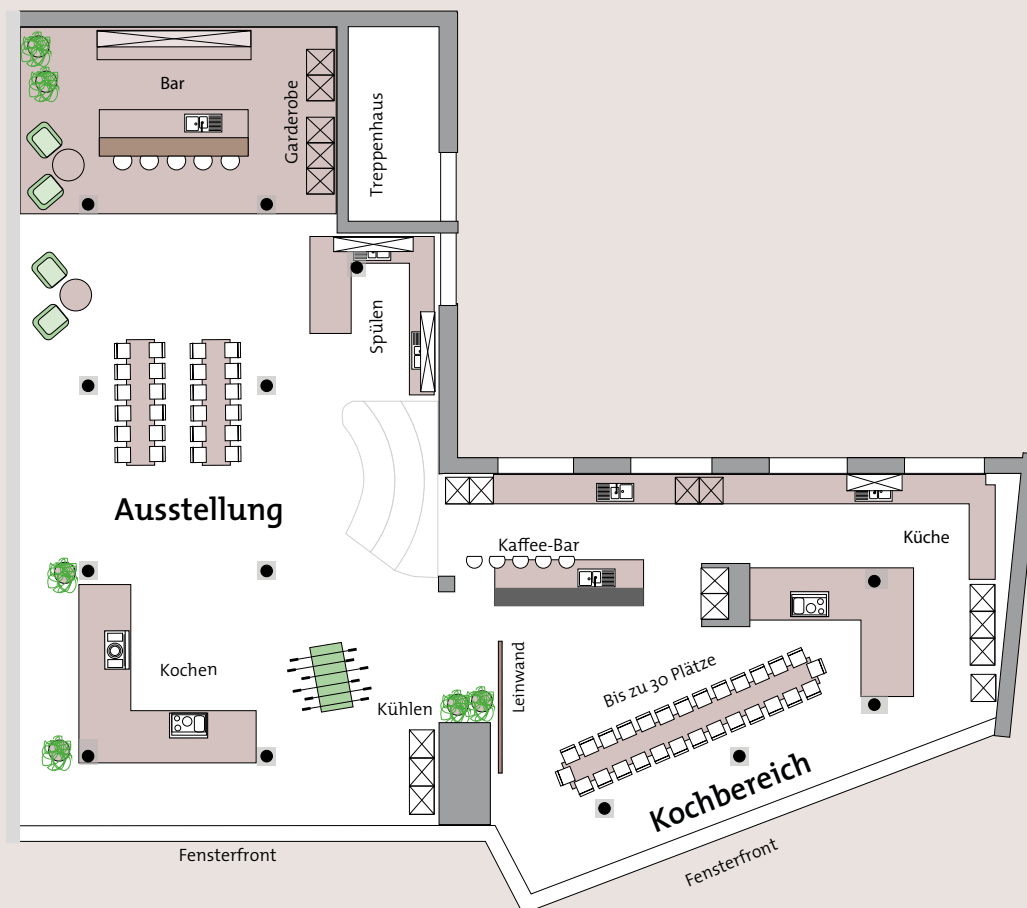
- ❖ Anfahrt mit dem Auto
- ❖ Kostenfreie Parkplätze vor dem Haus

Zu Fuß

- ❖ S-Bahn Linie 11, Haltestelle Bergisch Gladbach,
500 Meter zu Fuß

Unsere Hotелеmpfehlung

www.malerwinkel-hotel.de





Empfang

Mit Prosecco, Orangensaft, Bier, Wein, Wasser oder Kaffee.



Begrüßende Worte des Küchen-Chefs

Ablauf und Informationen zu den »Spielregeln des Hauses«.



Das Menü

Einführung in die Besonderheiten und Schwerpunkte eures Menüs.



Ran an die Töpfe und Pfannen

Schälen, parieren, filetieren, braten, rühren, kneten, passieren, ablöschen etc. Alles unter Anleitung unseres erfahrenen Chefs.



Getränke zur Selbstbedienung

Ihr bedient euch selbst. Alkoholische und nichtalkoholische Getränke sind während der gesamten Veranstaltungsdauer frei verfügbar.



»Mise en Place«

Alles bereit für das perfekte Menü?



Je nach Zeitmanagement ein erste kleine Stärkung

Salz & Öl-Verkostung des Hauses mit ofenfrischem Baguette.



Was möchtest Du wissen?

Nun kannst du uns alles fragen.



Kochen und genießen

Gemeinsam erleben wir unsere vorbereitete Speisenfolge!



Ende der Veranstaltung

Nach 4 Stunden Spaß am Herd verabschieden wir unsere Gäste. Ihr erhaltet nun den Code zum Download eurer Rezepte.



Oder: Verlängerungsstündchen buchen

Bei geschlossenen Veranstaltungen wie, Firmenfeiern, Geburtstagsveranstaltungen, Weihnachtsfeiern oder Junggesellenabschieden habt ihr die Möglichkeit gegen Aufpreis zu verlängern.