



Kochateliers



In den ALNO Küchenwelten  
Tannenbergstraße 33  
51465 Bergisch Gladbach

Fein und hell.  
Hier feiern wir  
besonders gerne.



## Bergisch Gladbach



Kochen

### Größe & Ausstattung

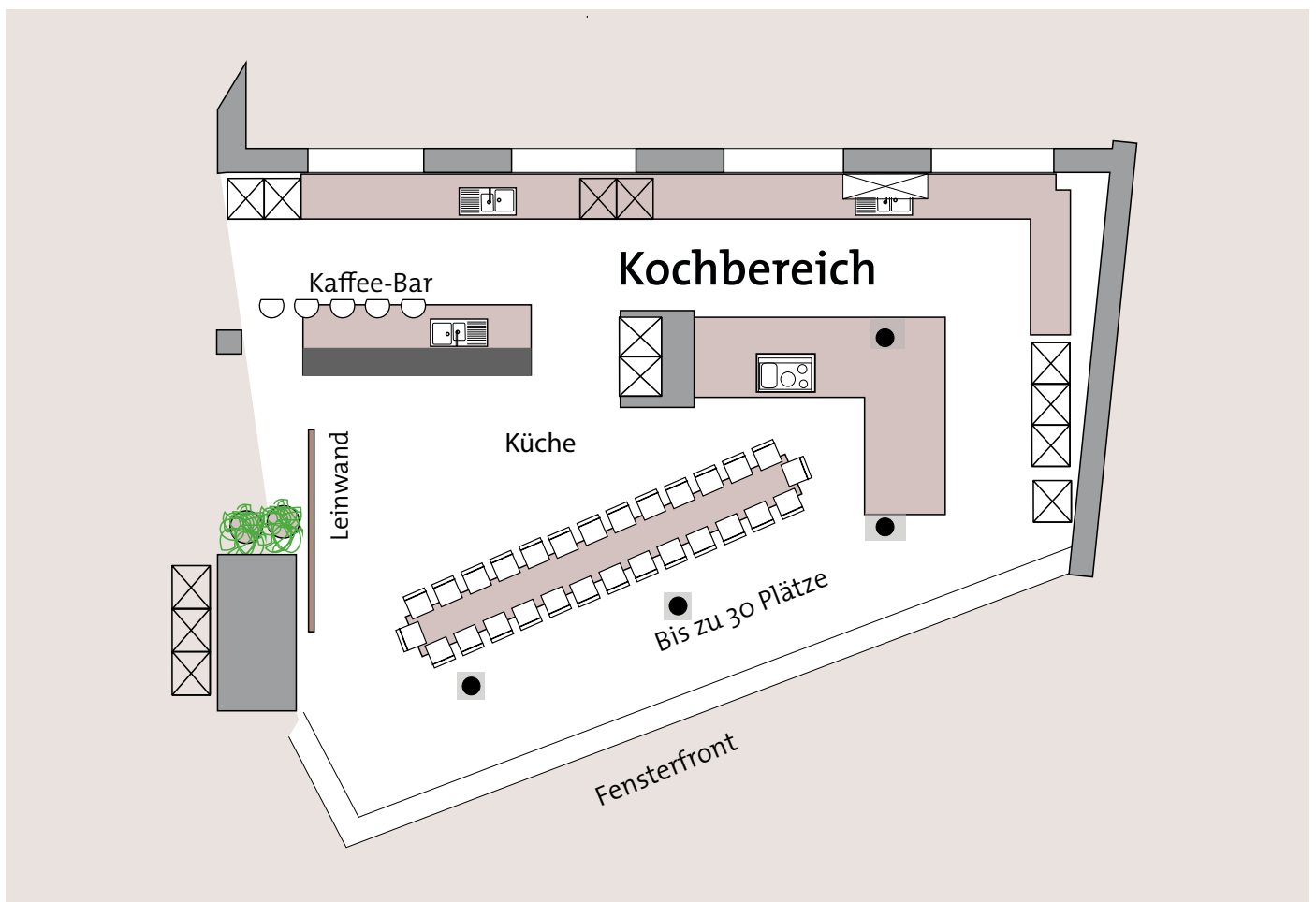
- ❖ Eventveranstaltungen bis 80 Personen
- ❖ 370 m<sup>2</sup> Kochschulbereich
- ❖ Zwei getrennt nutzbare Kochschulen
- ❖ Gemütlicher Bar- und Loungebereich
- ❖ Flatscreen, SONOS Soundsystem
- ❖ Tischfußball

### 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





## 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.