



Düsseldorf



Kochen

Größe & Ausstattung

- ❖ Eventveranstaltungen bis 50 Personen
- ❖ 150 m² Küchen- und Essbereich
- ❖ Eine große, moderne Aktivküche
- ❖ Flatscreen, SONOS Soundscreen
- ❖ Tischfußball

Mit dem Auto

- ❖ Parkplätze Mo - Sa ab 18 Uhr

S-Bahn

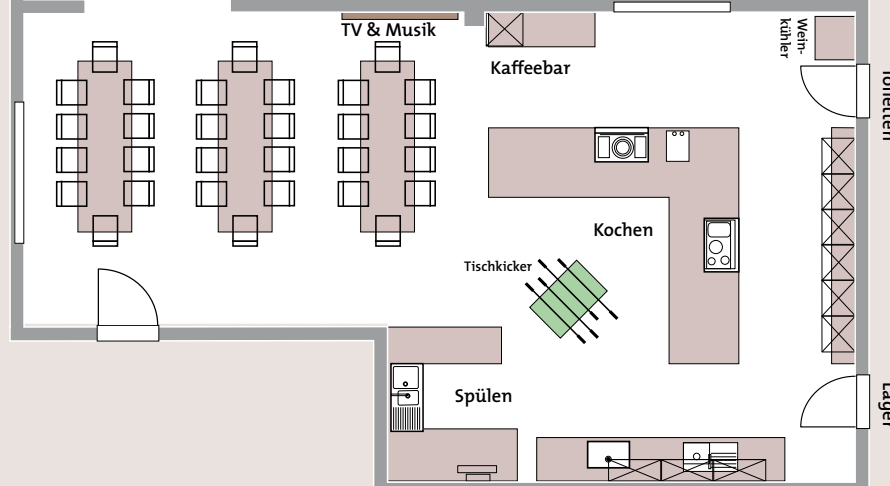
- ❖ U71, U74 und U83 »Am Trippelsberg« oder »Schöne Aussicht«: wir liegen genau in der Mitte.

Hinweis für Navigationsgeräte

Der SEGRO-Gewerbepark wurde neu gebaut und befindet sich auf dem Gelände der ehemaligen Feldmühle / Stora Enso. Unsere Hausnummer 321 kennen viele Navis nicht – bitte geben Sie dann die höchstmögliche Hausnummer ein (245).



Benrather Küchenstudio





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.