
 Im PLANA Küchenland
 Widdersdorfer Straße 240
 50825 Köln

Gutes Essen,
 gute Stimmung
 und gute Leute.



Köln



Kochen

Größe & Ausstattung

- ❖ Eventveranstaltungen bis 60 Personen
- ❖ 220 m² klimatisierter Kochschulbereich
- ❖ Moderne Aktivküche
- ❖ SONOS Soundsystem
- ❖ Tischfußball

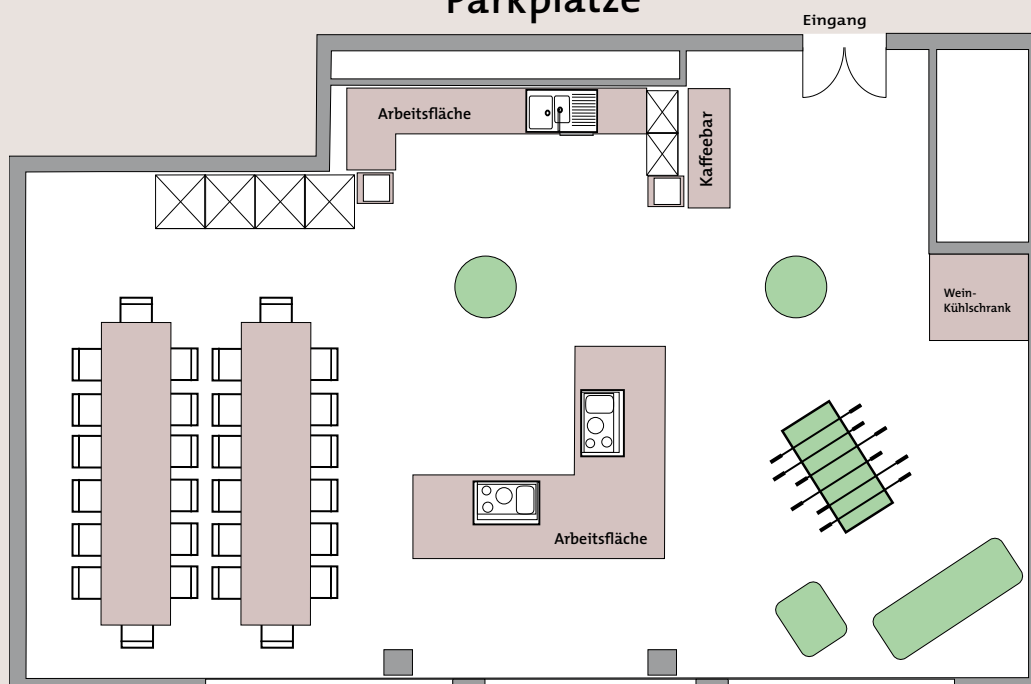
Anfahrt mit Öffentlichen Verkehrsmitteln

- ❖ S12/ S13/ S19 Haltestelle
»Köln-Müngersdorf Technologiepark«
7 Gehminuten
- ❖ Buslinie 141/ 143 Haltestelle
»Karnevalsmuseum«
3 Gehminuten

Mit dem Auto

- ❖ 20 Minuten vom Zentrum
- ❖ Von A1 Autobahnabfahrt Köln Lövenich 10 Minuten
- ❖ Parkplätze im Hinterhof, kostenfrei ab 18 Uhr

Parkplätze





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.