
 Im PLANA Küchenland  
 Widdersdorfer Straße 240  
 50825 Köln



# Köln



## Größe & Ausstattung

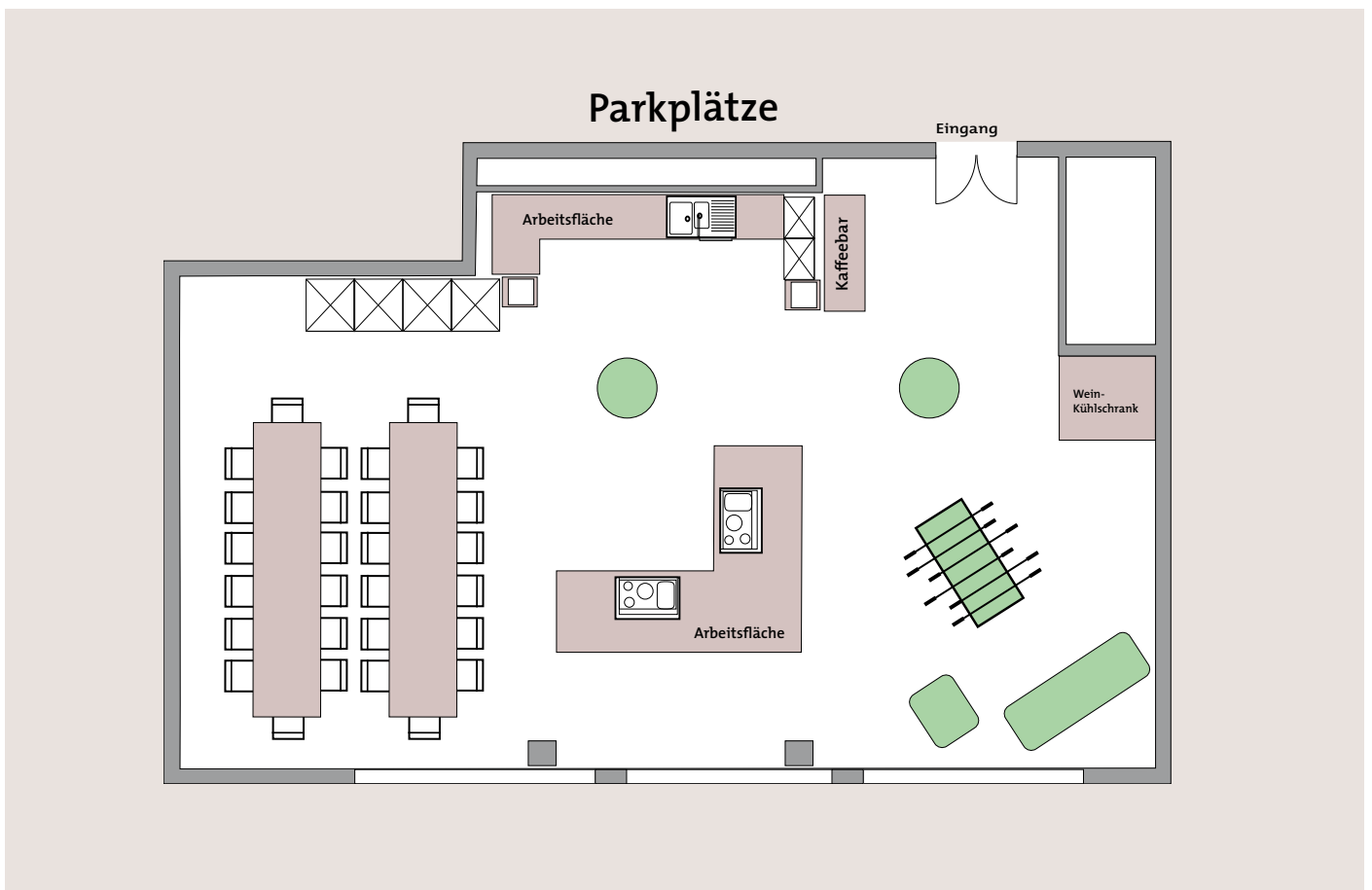
- ❖ Eventveranstaltungen bis 60 Personen
- ❖ 220 m² klimatisierter Kochschulbereich
- ❖ Moderne Aktivküche
- ❖ SONOS Soundsystem
- ❖ Tischfußball

## 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, Mo - Fr ab 18 Uhr





## 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.