



Friesdorfer Straße 140 53173 Bonn

#### Anfahrt mit dem Auto

- ca. 10 Min. vom Bonner Zentrum
- ca. 5 Min. ab Abfahrt Friesdorf A562
- 30 kostenfreie Parkplätze / Hinterhof

#### Zu Fuß

- 15 Min. vom Hbf Bad Godesberg
- 5 Min. von Haltestelle Wurzerstraße / U-Bahnlinien 16/63
- Buslinie 612 Haltestelle Elsässer Str.

# Bonn

In Bonn gibt es drei separate Kochateliers, jeweils mit Flatscreen, SONOS Soundsystem, Tischfußball + Billard. Die Kochateliers sind separat oder komplett buchbar.

#### Größe und Austattung

- Eventveranstaltungen bis 250 Personen
- Tagung bis 60 Personen
- 700 m2 klimatisierter Kochschul- und Loungebereich
- Moderne Aktivküchen
- Kochateliers mobile Outdoorküche
- SONOS Soundsystem
- Billard und Tischkicker



#### Kochen

- Firmenfeier
- Teambuilding
- Private Feste
- Geburtstagsfeiern
- ❖ JGA

## 8

# Grillen

- FirmenfeierTeambuilding
- Private Feste
- Geburtstagsfeiern
- JGA



## Tagungen

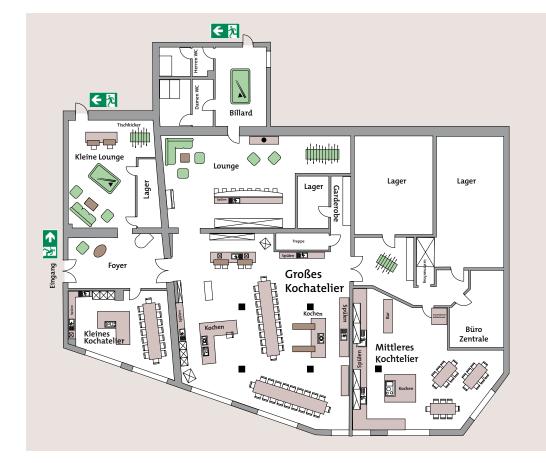
- Konferenz
- Schulung/Coaching
- Workshops

#### Events und Feiern am Herd

Koch- und Grillevents und Teambuilding als Kochkurs oder Küchenparty.

#### Seminare und Tagungen in der Küche

Neben den beliebten Kochveranstaltungen sind bei uns auch Schulungen und Konferenzen im besonderen Küchenambiente möglich (Tagungsveranstaltungen). Inklusive Flipcharts, Leinwand, Beamer und Whiteboards und Catering.











# Ablauf Deiner Kochveranstaltung



4	
	- 1
	_

## **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.