



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 Ausstattung

- ❖ 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



Grillen

- ❖ Firmenfeier
- ❖ Teambuilding
- ❖ 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.





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.