



## **Kochduell (12 – 21 Personen)**

**Das ultimative Firmenessen - Kochduell - Kochen im Team**

**Unter fachkundiger Anleitung wird in drei Gruppen eifrig um den Tagessieg gekocht. Stellen Sie sich dieser Herausforderung der besonderen Art. So lernen Sie Ihre MitarbeiterInnen von einer persönlicheren und neuen Seite kennen. Die Begeisterung für diesen Anlass steckt an und motiviert die TeilnehmerInnen zu besonderen Leistungen.**

Anschliessend wird das Essen durch die fachkundige Jury bewertet. Mit dem gemeinsamen Essen des 3-Gang - Menus schliesst sich der Kreis des Kochabenteuers.

«mobile» organisiert alles Nötige, damit Ihr Firmenessen zu einem unvergesslichen Team - Event wird.



## Bestimmungen für den « Kochevent» KOCHDUELL - Kochen im Team:

- **Preise:** 12 – 18 Personen Team – Event „Kochduell“ **Fr. 150.- pro Person**
- **Mindestbetrag** bei weniger als 12 Personen **Fr. 1'800.-**
  
- **Apéro – Vorschlag „mobile“** (inkl. 1 Glas alkoholfreie Bowle) **Fr. 10.- pro Person**
  
- **Wird durchgeführt mit 12 - 18 Personen**
  
- Wir arbeiten in **3 Gruppen**.
  
- **Nach den vorgegebenen Kriterien bereitet jede Gruppe ein 3-Gang-Menu zu**
  
- **Wettbewerb:** Die passenden Preise für die Preisverteilung bringt der Kunde selber mit.

## In den Preisen inbegriffen:

1. professionelle Betreuung
2. saisonale Nahrungsmittel aus biologischer und artgerechter Produktion. Wir arbeiten ohne Konservierungsmittel
3. Welcomedrink
4. Essen
5. Miete der Lokalität
6. Sämtliche benutzte Arbeitsgeräte
7. Geschirr und Gläser
8. Küchenschürzen
9. Papiersset und Papierservietten
10. Abwasch und Endreinigung
11. Inkl. MWSt.-Satz von 7.7%

## In den Preisen nicht inbegriffen:

1. Apéro
  2. Getränke (Mineralwasser, alkoholhaltige Getränke, Spirituosen, Kaffee) zu Apéro und Essen
- 
- **Zeitaufwand:** Kochen 1 ½ Stunden
  - **Zeitaufwand:** Kochen und Essen mindestens 4 Stunden.

## Optionen:

- Shuttle-Bus (Bahnhof Thun oder Spiez)
- Saltotrampolin
- Rösslifahrten
- Komiker
- Clownin