

***Ihr Firmen/Abteilungs -  
Koch – Event  
im Kochatelier  
Cooking-Inspiration***



### ***Weihnachtsfeier***

Leise rieselt der Puderzucker und die Weingläser klingen - mit unseren Genuss-Events wird Ihre Weihnachtsfeier zu einem ganz besonderen, stimmungsvollen Erlebnis.

### ***Teambuilding***

Einer für alle, alle für einen – mit diesem Schlachtruf schwingen wir bei unseren Teambuilding-Events Kochlöffel, Korkenzieher und Cocktailshaker unter der Flagge des Genusses.

### ***Firmenfeier***

Sorgen Sie mit kulinarischen Aha-Effekten für unvergessliche Augenblicke bei Team, Kunden und Partnern - wir inspirieren Sie zu einer Firmenfeier wie ein Sommernachtstraum oder Wintermärchen!

### ***Incentive***

Wir bringen den Funken zum Überspringen! Entfachen Sie mit einem Incentive im Kochatelier Cooking-Inspiration die Leidenschaft für ein neues Projekt und bringen Sie mit Ihrem Team die Pfannen zum Rauchen.

### ***Betriebsausflug***

Unternehmen Sie doch mal einen Betriebsausflug in das Kochatelier Cooking-Inspiration für den Sie keinen Bus brauchen! Wir entführen Sie zu einer kulinarischen Entdeckungstour durch die Küchen der Welt.

### ***Kundengeschenke***

Überraschen Sie Kunden und Mitarbeiter mit einem Geschenk voll Geschmack! Unsere kulinarischen Genuss-Erlebnisse im Kochatelier Cooking-Inspiration verstauben auf keinem Schreibtisch!

## à jour sein und im Trend bleiben

Sie bestimmen das Thema. Alles wird von uns eingekauft und vorbereitet. Sie lernen spezielle Rezepte kennen und erweitern Ihre Kochkenntnisse. Sie geniessen miteinander und lassen sich im Kochstudio verwöhnen.

Sie kochen ein mehrgängiges Menü

Sie profitieren von unserer kulinarischen Kompetenz

Sie lernen ideenreich und phantasievoll kochen

Sie erweitern Ihre Kochkenntnisse

Sie geniessen das Miteinander

### **Termine:**

nach Absprache

jeder Wochentag möglich

### **Anzahl Teilnehmer:**

8–12 Personen

### **Dauer:**

ca. 3 ½ Stunden

### **Kosten:**

CHF 90.00 - 125.00 pro Person

je nach Thema

Im Preis inbegriffen:

Willkommensdrink, Mineralwasser, Kaffee,  
sämtliche Lebensmittel, Tischdekoration,  
Event-Dokumentation, Schürzen (leihweise),  
Reinigung, Küchenmiete, Betreuung durch  
1 Event-Leitung



Rufen Sie mich an oder kontaktieren Sie mich per Mail, ich mache Ihnen gerne Vorschläge für das Menu und die individuelle Preisgestaltung.

***Nichts ist unmöglich!***

à jour sein und im Trend bleiben



Bernadette und Pierre Alain Favre  
Rosenstrasse 10  
4323 Wallbach

[cooking-inspiration@bluewin.ch](mailto:cooking-inspiration@bluewin.ch)

061 861 14 39

(Kochatelier: Burgzelglistrasse 23b, 4322 Mumpf)



[www.cooking-inspiration.com](http://www.cooking-inspiration.com)