



Marieneck
Kochevent
2025

Die Küche als Teamschmiede

Im Marieneck entdecken Teams ihre Stärken am Herd, knüpfen authentische Verbindungen jenseits des Büroalltags und meistern gemeinsam kulinarische Herausforderungen, die symbolisch für ihre Zusammenarbeit stehen.

Freuen Sie sich auf einen prickelnden Start Ihres Events mit einem Glas Crémant, Prosecco oder einer alkoholfreien Alternative.

Nach dem Empfang geht das Team an die vorbereiteten Kochstationen und die einzelnen Menügänge unter professioneller Anleitung selbständig zu.

Komplexe Schritte werden demonstriert, Arbeitstechniken erläutert und Produkte vorgestellt. Jeder der möchte wird in den Kochprozess einbezogen.

Sind die Gerichte zubereitet, werden die Gänge gemeinsam serviert – Zeit am Tisch die Gespräche zu vertiefen.

*** Ein Preis, alles inklusive**

*** Maßgeschneidertes 3- Gang Menü**

***Vegetarische- / vegane Alternativen - Berücksichtigung aller Unverträglichkeiten und Vorlieben**

*** 3 Weiß- und 3 Rotweine zum Menü vom Sommelier ausgewählt**

*** Alkoholfreie Getränke , Bier, Wasser und Espresso / Fassbier auf Wunsch**

***4 oder 5 Stunden Kochevent – Verlängerung möglich**

*** Start des Events, wann Sie es wünschen**

*** Keine Vorkasse, Rechnungstellung am Tag nach dem Event**

*** PDF Rezeptheft als Erinnerung für zu Hause**

Raue + Kramer oHG, Amtsgericht Köln, HRA 32067

Büro: Kleingedankstr. 18, 50677 Köln, Tel 0221 589 19 492

Kochschule: Marieneck, Marienstraße 1c, 50825 Köln | event@marieneck.com | www.marieneck.com

Angebot ausschließlich für Gewerbetreibende. Gültig ab 01.01.2025. Alle Preise zzgl. MwSt.

MARIENECK
food events · team cooking



Teambuilding mit Geschmack

Weil gemeinsames Kochen verbindet.

Erlebniskochen Firmenevent

von Januar bis einschließlich Oktober

Der Preis beinhaltet das 5-stündige Event mit den gewählten Speisen, allen Getränken, die Raummiete für die Location Marieneck in Köln Ehrenfeld, einer Leihkochschürze, Küchenchef*in und Service.

Bis einschließlich 12 Teilnehmer

1.750,- € / zzgl. MwSt.

jeder weitere Teilnehmer

135,- € / zzgl. MwSt.

Ein 4 Stunden Programm bieten wir bis einschl. 12 Teilnehmer für 1.650,- / zzgl. MwSt. und jeden weiteren Teilnehmer 125,- / zzgl. MwSt. an.

Tages-Workshop / -Seminar vor dem Event

je Teilnehmer inkl. Technik, Imbiss, Getränke (bis max. 16 PAX)

45,- € / zzgl. MwSt.

Für Ihren Event im November und Dezember erhalten Sie ein passendes Weihnachtsangebot.

Give Aways Die Erinnerung an ein herausragendes Ereignis

Marieneck für zu Hause - Das Marieneck Kochbuch

52 Seiten, DIN A5, 4 farbig, 28 Rezepte mit Foto

7,94 € / zzgl. MwSt

Die Marieneck Kochschürze

Logo und Text, verschiedene Farben, individualisiert

19,32 € / zzgl. MwSt

Marieneck Cuvée, 2023, Weißburgunder | Grauer Burgunder | Scheurebe

V. Benzinger, Pfalz, 0,75 l | Der Marieneck Hauswein

7,56 € / zzgl. MwSt.

Raue + Kramer oHG, Amtsgericht Köln, HRA 32067

Büro: Kleingedankstr. 18, 50677 Köln, Tel 0221 589 19 492

Kochschule: Marieneck, Marienstraße 1c, 50825 Köln | event@marieneck.com | www.marieneck.com

Angebot ausschließlich für Gewerbetunden. Gültig ab 01.01.2025. Alle Preise zzgl. MwSt.

MARIENECK
food events · team cooking