

Mieten Sie unsere Kochschule

Gemeinsam Kochen & Genießen

Infoblatt

(Stand: 8.8.2013)

1. Mögliche Zeiten:

Montag – Samstag ab 18.30. Stets endend spätestens 23.00 Uhr.

2. Die Infrastruktur:

- Etwa 20 Parkplätze direkt hinter dem Haus (Navi: Tillystraße 5)
- 2 voll ausgestattete Kochschulküchen mit modernsten Elektrogeräten, 1 Spülküche, 1 Kaffeebar mit italienischer Gastro-Espressomaschine
- Essbereich mit flexibler Tischanordnung für Gruppen von 10 bis 30 Personen
- 2 Toiletten, Raucher-Windfang
- Leihschürzen und komplette Küchenausstattung
- Eingebunden in den attraktivsten Küchenfachmarkt der Region mit über 50 Ausstellungsküchen auf 3 Etagen. Das lädt zum Bummeln ein.

3. Das Programm:

Meist geht es um Kochen & Essen. Und zwar gemeinsam in der Gruppe. Besprechen Sie Ihr Wunschmenü mit einem oder zwei unserer Kochschul-Köche.

Bedenken Sie bitte, dass 1 Koch (auch bei guter Vorbereitung) maximal 10-12 „Kochschüler“ betreuen kann. Gute Erfahrung haben wir damit gemacht, größere Gruppe zu teilen. Während eine Gruppe kocht, kann die andere an einer Weinprobe teilnehmen, ein Tee-Seminar durchlaufen oder etwas über gesunde Ernährung und Fitness erfahren. Oder Sie bringen einen spannenden Referenten mit, der zu Ihrem Thema passt. Natürlich können die Gruppen nach 45 Minuten tauschen.

Aber Sie können den Koch auch alles vorbereiten lassen, sodass Ihre Teilnehmer lediglich „Topfgucker“ sind und im Endstadium der Zubereitung dem Koch noch etwas zusehen und Erläuterungen über das Menü, dessen Zutaten und die Zubereitung erhalten - mit dem Weinglas in der Hand.

4. Vorschlag für den zeitlichen Ablauf:

Sie bestimmen den Ablauf selbst! Er könnte wie folgt aussehen:

18.30	Einladungszeit
18.30 – 18.45	Eintreffen der Gäste, Aperitif, kleine Häppchen
18.45	Offizieller Start: Begrüßung durch Sie, den Koch und (wenn sie es gestatten) einem der Inhaber von Küche Aktiv. Erklärung des Ablaufs, Nennung des Menüs, Verteilen der Rezeptmappen, evtl. Bildung von 2 Gruppen
18.50 – 20.15	Kochzeit unter Anleitung, dabei Wasser und Wein, bzw. Alternativprogramm im Wechsel der Gruppen
20.15	Plätze einnehmen
20.20 – 22.00	Genuss des Menüs, mit Erläuterungen des Kochs, hierzu Wasser, Wein, etc.
ab 22.00	Espresso, Digestif
22.30	offizielles Ende (Ansage durch den Koch, mit Aufforderung, gerne noch etwas zu verweilen, während er aber schon mit den Aufräumarbeiten beginnt)
23.00	die letzten Gäste treten ihren Heimweg an

Varianten:

- mit Weinverkostung und Weinmoderation
- mit Textvorträgen oder Lesungen
- mit Bildvortrag
- mit Livemusik

(wir kennen entsprechende Akteure)

5. Die Kosten (alle zzgl. MwSt.):

Grundmiete:	250 € (inkl. aller Espressi und Reinigung)
Honorar je Koch:	175 € - 250 € (je nach Aufwand)
Honorar je Servicekraft:	70 €
Kosten für Getränke + Lebensmittel	15-25 € pro Person, je nach Ihren Wünschen
Kosten für Tischdekoration	nach Vereinbarung
Kosten für Rahmenprogramm	nach Vereinbarung
Spezielle Arrangements	nach Vereinbarung

Küche Aktiv

Pusch & Schreib GmbH

Landshuter Str. 74
93053 Regensburg

Tel. 0941 / 78518-0

Fax 0941 / 78518-21

kontakt@kueche-aktiv-regensburg.de
www.kueche-aktiv-regensburg.de

Volksbank Regensburg e.G

Konto 530 000 BLZ 750 900 00

Sparkasse Regensburg
Konto 175 018 BLZ 750 500 00

HRB 9088 Amtsgericht Regensburg

Ust-IdNr.: DE 231275584

Geschäftsführer:
Stefan Pusch, Christoph Schreib