



## Teamkochen in Flamersheim

Essen bestellen im Restaurant kann jeder... Bei uns kochen Sie Ihr Essen selbst und genießen im Anschluss Ihr selbst zubereitetes Menü. Die Teilnehmer können bei diesem kommunikativen und kreativen Event Ihre kochtechnischen Fähigkeiten ausbauen, verfeinern und natürlich auch unter Beweis stellen. Ihre Lokalität ist ein kulinarischer Höhepunkt: Burg Flamersheim bietet Auge und Gaumen nur das Beste!

### Kurzportrait:

**Dauer:** ca. 3 - 5 Stunden  
**Ort:** Raum Euskirchen/ Burg Flamersheim  
**Teilnehmer:** ab 10 Pers. (weniger Teilnehmer auf Anfrage)  
**Termin:** ganzjährig durchführbar

### Möglicher Programmverlauf / Informationen (Zeiten variabel):

Zu Beginn werden Teams gebildet, die anschließend je nach zuzubereitendem Gang den Kochlöffel schwingen, das Messer wetzen oder den Ofen vorheizen. Dabei werden die Teilnehmer von erfahrenem Küchenpersonal instruiert und kredenzen teamweise jeweils einen Gang, mit dem gemeinsamen Ziel, ein gutes Essen auf den Tisch zu bringen.

Die lockere Atmosphäre wirkt kommunikativ und stärkt den Teamgeist, indem jeder Aufgaben übernimmt und das Kochen zum gemeinsamen Erfolgserlebnis wird.

**ca. 15:30 Uhr** Ankunft auf unserem Gelände, Begrüßung durch das Küchenpersonal, sowie Einteilung in Teams (beispielsweise Vorspeise, Hauptgang & Dessert)

**anschließend ca. 15:45 Uhr** jeder Teilnehmer erhält eine Kochschürze  
 Instruktionen vom Küchenteam zum Rezept, Beginn mit den vorbereitenden Aufgaben und Zubereitung des Essens

**ca. 19:00 Uhr** Abendessen: genießen Sie Ihr gemeinsam zubereitetes 3-Gänge-Menü



Gegen Mehrpreis bieten wir Ihnen als besonderes Highlight unseren Biersommelier, der zu jedem Gang eine korrespondierende Spitzenbierprobe reicht und dazu mit interessanten Informationen und lustigen Anekdoten rund um das Thema Bier den Abend abrundet

### Leistungen:

- Planung und Durchführung des Teamkochen
- Entsprechende Bereitstellung von Räumlichkeiten zum Kochen und Essen
- Erfahrenes Personal (entsprechend der Teilnehmerzahl) zur Betreuung der Gruppe
- Bereitstellung der Zutaten und des Equipment für das Kochevent
- Abendessen in Form des selbst gekochten 3-Gang-Menüs
- Kochschürze und Rezept Ihres Essens als Andenken
- alle korrespondierenden Getränke

**Preis pro Person ab € 149,90**  
**(Preis variiert je nach Menü & Vereinbarung)**

turide GmbH  
 Johannes-Kepler-Str. 7  
 D – 54634 Bitburg  
**Internet**  
 www.turi.de  
 info@turi.de

**Telefon**  
 +49 (0) 65 61 / 94 64 1-0  
**Fax**  
 +49 (0) 65 61 / 94 64 1-30  
**Mobil (Notdienst)**  
 +49 (0) 175 / 436 01 45

**Kreissparkasse Bitburg-Prüm**  
 DE82 5865 0030 0008 0029 58  
 SWIFT-BIC: MALADE51BIT  
**Volksbank Bitburg eG**  
 DE85 5866 0101 0002 2200 15  
 SWIFT-BIC: GENODED1BIT

**USt-IdNr.:**  
 DE 240835936  
**Eingetragen:**  
 Amtsgericht Wittlich  
 HRB Nr.: 3 25 77  
**Geschäftsführer:**  
 Dietmar Tures