**Koch Event**

Ein Koch Event im EssCube ist gut für die Teambildung!

Ein Koch Event im EssCube ist unkompliziert, legère und macht wirklich Spass!

Ein Koch Event im EssCube ist sehr lehrreich und interessant!

**So funktioniert es:**

* Ihr bildet selbständig eine Gruppe von mind. 10 max. 18 Personen.
* Ihr entscheidet ob Ihr eher Schweizerisch, Mediterran oder Thailändisch kochen möchtet
* Ihr wählt ein attraktives Menu aus
* Wir erstellen in unserer Küche entsprechend den Menu-Gängen verschiedene Stationen und erledigen das nötige Mise en Place.
* Es empfiehlt sich, möglichst früh zu beginnen (18.00 bis 18.30 Uhr), sodass wir während des Apéros das Menu-Briefing machen können.
* Die Gruppe wird auf die Stationen aufgeteilt und dann wird ca. 1 Stunde produziert. Wir dislozieren dann zum Tisch und diejenige Gruppe welche die Vorspeise produziert hat, bleibt in der Küche zurück, regeneriert, richtet die Speisen an und serviert die Teller zum Tisch. Dann kommt z.B. Hauptgang-Gruppe an die Reihe usw.
* Wenn alle Gänge serviert sind, bleibt Ihr gemütlich am Tisch und geniesst in lockerer Atmosphäre den Abend. Den Abwasch übernehmen wir!
* Preislich variert ein Koch Event je nach Art des Fleisches und der Zutaten, je nach Anzahl Teilnehmenden und Anzahl Gängen zwischen Fr. 90.—bis Fr. 120.—pro Person. In diesem Preis sind ein Prosecco-Cüpli, Mineral und Kaffee und die Rezepturen inbegriffen.

Lasst nichts anbrennen und zeigt, was Ihr drauf habt! Kontaktiere uns für eine unverbindliche Offerte unter [info@esscube.ch](mailto:info@esscube.ch).   
  
Euer EssCube Team