

Team Gourmet Kochen



ganzjährig



4 – 6h (je nach Ausgestaltung)



5 – 25 Teilnehmer



Sörrenloch (bei Mainz) oder Rheingau



auf Anfrage



Übernachtungsoptionen vorhanden

Kurzportrait

Kochen und Essen bringt Menschen zusammen. Das gemeinsame Zubereiten eines Menüs fördert die **Kommunikation** und die **Kreativität**, ohne **Hierarchien** und **Konkurrenzdenken**. Bei dem gemeinsamen Ziel ein gutes Essen auf den Tisch zu bringen, steht aber der Spaß im Vordergrund.

Ein Erlebnis, das unvergesslich, kommunikationsfördernd und teambildend ist. Und das Beste an der ganzen Sache, es macht auch noch unglaublich viel Spaß!

Das intensivere Miteinander fördert den Zusammenhalt und sowohl **Quantität** als auch **Qualität der Arbeitsergebnisse wachsen weit über diesen Abend hinaus.**

Genießen Sie einen entspannten Abend mit einem guten Wein und nachhaltigen positiven Auswirkungen. Wir kochen gemeinsam in kleinen Gruppen. Beim Kochen mit frischen Bio-Lebensmitteln wird den Teilnehmern Wissenswertes und Spannendes über Lebensmittel erzählt und praktische Tipps zur Zubereitung vermittelt. Die Gerichte sind raffiniert in Ihrer Zusammenstellung, aber einfach nachzukochen.

Eine korrespondierende **Weinprobe** mit Wissenswertem Rund um den Wein rundet den Tag/Abend ab.



Ravioli & Nudel in Handarbeit

Amuse bouche

Parpadelle mit wildem Radicchio, Birne,
Garnele und Pecorino

Ravioli gefüllt mit Eigelb und Spinat
an Trüffelschaum

Ricotta-Safran-Bonbons mit gegrilltem Gemüse,
Basilikumpesto und Scaloppine

Schokoladen-Tortelloni mit glasierter
Ananas und Mango-Pfeffer-Sorbet

Tapas & Antipasti

Eingelegte Sardine mit Birne

Gebratener Pulpo auf Fenchel-Tomaten-Sugo

Avocado-Crème mit gepfeffertem Thunfisch

Rücken vom Iberico-Schwein mit Bohnenpüree

Gegrilltes Gemüse mit Garnelen-Carpaccio

Spanische Tortilla mit Petersilien-Jus

Gänseleber mit Sherry und Kirschen

Mandelmousse mit Torrone-Eis

Crema Catalana

Programmbeschreibung

Treffpunkt ist am Veranstaltungsort, wo wir Sie herzlich willkommen heißen und Ihnen den Programmablauf vorstellen.

Sie begeben sich dann auch gleich schon an die Arbeit. Jeder hilft und unterstützt bei der Vor- und Zubereitung und trägt so zu einem wunderbaren Mahl bei, das im Anschluss gemeinsam verköstigt wird. Lassen Sie es sich schmecken!

Was ist mitzubringen?

- Bequeme, legere Bekleidung

Leistungen

- Planung und Vorbereitung vor Ort
- Material und Ausrüstung
- Integration von Team-Aufgaben
- Projektleiter vor Ort
- Reisekosten
- Haftpflichtversicherung
- Weitere Infos siehe www.ausblicken.de