



KOCHEN im Spycher

Raus aus dem Alltag, rein in den Kochevent! Nehmen Sie die Herausforderung an, mit einfachsten Mitteln ein 3-Gänge-Menü zu zaubern?

Wir begrüßen Sie in einmaliger Landschaft im Emmental mit einem Glühweinapéro am Feuer. Anschliessend kochen Sie selber im „Spycher“ des angrenzenden Bauernhofes Ihr Mittag- oder Abendessen. Ein Marktstand voller frischer und hochwertiger Zutaten wird Ihre kulinarische Fantasie beflügeln. Kreativ werden Sie im Team. Sie planen zusammen das Menü und realisieren es gemeinsam: Indoor entwickeln Sie den Kochplan, rüsten, schneiden und essen am Ende in gemütlicher Runde an einem grossen Tisch. Gekocht wird outdoor. Als Kochstelle stehen Ihnen eine Muurika (finnische Feuerpfanne) und ein Pfadikocher zur Verfügung. Gelingt es Ihnen, Ihren Menüwünschen damit gerecht zu werden? Dieser Kochevent ist geprägt von Outdoorfeeling, Kreativität und Spass – ein unvergessliches Teamerlebnis!



Gruppengrösse

Max. 16 Personen

Investition KOCHEN im Spycher

Bis zu 10 Personen CHF 940 pauschal

Ab 10 Personen CHF 85 /Person

Exkl. MwSt.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen von Kreativ Training.

Im Preis inbegriffen

- Glühweinapéro
- Sämtliche Kochzutaten und Benutzung der Kochutensilien
- Alkoholfreie Getränke
- Raummiete und Reinigung
- Betreuung durch eine Fachperson während des Events

Zeitbedarf / Jahreszeit/ Durchführungsort

Ca. 4h / Dezember – März

Affoltern i.E., Anlage Kreativ Training

Kombinierbar mit folgenden Aktivitäten auf der Outdoor-Anlage, Dauer ca. 1h:

- Tabski-Parcour (Aufpreis CHF 16.00/p.P.)
- Fackelwanderung (Aufpreis CHF 20.00/p.P.)