



KOCHEN & FEIERN

TAGUNGEN 2018

(Stand: 09. Januar 2018)

In unserer Kochschule am Marktplatz bieten wir individuelle Seminarräume mit einer angenehmen Atmosphäre in historischen Räumen. Fühlen Sie sich wie zu Hause, in geschichtsträchtiger Umgebung, moderner Ausstattung und Stil! Sie blicken direkt auf den barocken Marktplatz von Ludwigsburg

Seminarraum mit 32qm & Blick auf den Marktplatz inklusive einem verbundenen Nebenraum von 19qm.

Zudem ist unser Veranstaltungsraum mit einem 55" Fernseher von LOEWE UHDTV mit HDMI für Ihren Laptop ausgestattet.

Bei Fragen hierzu sprechen wir gerne mit Ihnen.

Kochschule Andrea Lange
Marktplatz 4
71634 Ludwigsburg

Telefon 07141-239 04 45
Email buero@kochschule-lange.de

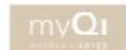
Steuernummer 71154 / 71074

VR Bank Neckar-Enz eG
BIC GENODES1VBB
IBAN DE55 6049 1430 0074 5600 18

Kreissparkasse Ludwigsburg
BIC SOLADES1LBB
IBAN DE37 6045 0050 0030 0623 00

Paypal
buero@kochschule-lange.de

www.kochschule-lange.de
www.kochschule-no1.de





KOCHEN & FEIERN

RAUMMIETEN:

08:00 bis 13:00 Uhr 350,00 €

08:00 bis 17:00 Uhr 550,00 €

jede weitere Stunde 70,00 €

Bestuhlung:

U-Form: bis 14 PAX

Stuhlreihen: bis 25 PAX

Grosse Tafel: bis 16 PAX

Stuhlkreis: bis 20 PAX

Zur Raummiete der Kochschule gehören der grosse Saal, ein kleineres angeschlossenes Galeriezimmer, das Jagdzimmer bei der Küche & das Kaminzimmer.

Jagdzimmer und Kaminzimmer eignen sich für Gruppenarbeit oder Einzelgespräche.

Desweiteren steht Ihnen als Alternative zum Kaffee in Kannen oder aus der Siebträgermaschine zur Verfügung - Berechnung nach Verbrauch.





KOCHEN & FEIERN

AGENDA „TAGESSEMINAR MIT KOCHABEND“

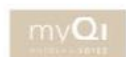
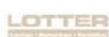
(Beispiel)

Gemeinsames Frühstück	ab 8.30 Uhr - ca. 9.15 Uhr
Business Session I	9.15 Uhr - 10.30 Uhr (1h15min)
Kaffee- & Vitalpause	10.30 Uhr - 10.40 Uhr
Business Session II	10.40 Uhr - 12.30 Uhr (1h50min)
Business Lunch (Beispiel) asiatisch-thailändisch oder italienisch-mediterran	12.30 Uhr - 13.30 Uhr
Business Session III	13.30 Uhr - 15.00 Uhr (1h50min)
Kuchenzeit	15.00 Uhr - 15.30 Uhr
Business Session IV	15.30 Uhr - 17.00 Uhr (1h30min)
TEAMBUILDING Kochabend (3 Gänge)	17:30 Uhr - 22:00 Uhr
SHUTTLE-FAHRT im Anschluss zum HOTEL / PARKPLATZ	

AGENDA „TAGESSEMINAR MIT KONDITORENMEISTERIN“

(Beispiel)

Kl. Frühstücksbuffet	ab 9.00 Uhr - ca. 9.30 Uhr
Business Session I	9.30 Uhr - 12.30 Uhr (3h)
Business Lunch (Beispiel) 2 Gänge / Süßes im Kurs	12.30 Uhr - 13.30 Uhr
Teambuilding KONDITORENKURS bspw. Macarcons, Süßes Fingerfood, Torten / Cupcakes	13.30 Uhr - 16.30 Uhr (3h)



Frühstück

aus der Konditorei:

Croissant, aufgeschlagene Butter & hausgemachte Marmelade	3,50 EUR p.P.
Brioche, aufgeschlagene Butter & hausgemachte Marmelade	3,50 EUR p.P.
Hefezopf, aufgeschlagene Butter & hausgemachte Marmelade	3,50 EUR p.P.

herzhaft:

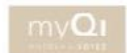
Sauerteigbrot, , aufgeschlagene Butter, Oliven & Aufstrich	4,50 EUR p.P.
Tiroler Schinkenauswahl, hausgebackenes Sauerteigbrot	12,00 EUR p.P.
Käseauswahl, hausgebackenes Sauerteigbrot	12,00 EUR p.P.

Kaffee- & Vitalpause

Obstkorb & Sauerteigbrot & Aufstrich am Büffet	8,00 EUR p.P.
Bircher Müsli	3,50 EUR p.P.
Joghurt & Früchte	3,50 EUR p.P.

Kuchenzeit

Kleine Kuchenauswahl aus unserer hauseigenen Konditorei am Büffet	8,50 EUR p.P.
---	---------------





KOCHEN & FEIERN

BUSINESS LUNCH

2- GÄNGE Menü am Büffet

Thema Asiatisch, regional oder Mediterran nach Absprache

Suppe oder Salat

-

Hauptgericht

Vegetarisch oder Fisch-Fleisch

15,00 € Veg. / 25,00 €

3- GÄNGE Menü am Büffet

Thema Asiatisch, regional oder Mediterran nach Absprache

Suppe oder Salat

-

Hauptgericht

Vegetarisch oder Fisch-Fleisch

-

Dessert im Weckglässchen

19,00 € Veg. / 29,00 €

Ab ca. Juli 2017 werden wir auch gerne für die Sommerzeit (April-September) einen Tisch in unserem Bistro am Marktplatz für Ihre Tagung reservieren.



KOCHEN & GENIESSEN AM ABEND...



KOCHEN & FEIERN

Kochabend oder Dinner am Abend

Folgende Preise bieten wir inkl. Vor-/Nachbereitung, Anleitung vor Ort, Reinigung der Schürzen & Rezepte:

Dies gilt für Kochabende ab 12 - 15 Personen. Bei weniger als 12 Personen wird der entsprechende Menüpreis 12x abgerechnet.

3 Gänge Menü: 75,- EUR 4 Gänge Menü: 85,- EUR 5 Gänge Menü: 95,- EUR

Für Kochabende von 16 - 25 Personen.

3 Gänge Menü: 70,- EUR 4 Gänge Menü: 80,- EUR 5 Gänge Menü: 90,- EUR

Sollten Sie mit 25 Personen und mehr ein geselligen Abend mit Kochen verbringen wollten, dann gelten folgende Preise:

3 Gänge Menü: 65,- EUR 4 Gänge Menü: 75,- EUR 5 Gänge Menü: 85,- EUR

Wenn Sie bei uns ausschließlich bekocht werden, dann können Sie von den angegebenen Preisen 10% abziehen.

Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Hier würden wir nach der Menüauswahl auch gerne die Richtung empfehlen...

GETRÄNKEAUSWAHL

VIVREAU Wasser in Glasflaschen still / medium	4,00 EUR
Säfte von RÖSCH & KUMPF nach Wunsch (je 0,2L)	2,50 EUR
Pils vom Fass, Naturradler	3,00 EUR
Waldhausbräu „Schwarzwald Weisse“ & „alkoholfrei“	3,50 EUR
Kaffee von Nespresso, Schokolade von Caotina & Tee	2,50 EUR

WEINAUSWAHL

Gerne sind wir Ihnen bei der Weinauswahl behilflich. Wir arbeiten mit Frau Mockler von der Weinhandlung AROMAKOST oder auch mit einem Lieferanten nach Wunsch zusammen. Wir berechnen Ihnen den Ladenpreis zzgl. 14,00 € Korkgeld für den Service.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.

Ihre Andrea Lange

