

# Eine Küche-ein Team

2026

Unabhängig von der Jahreszeit dem Team eine Auszeit bieten, um Erfolge zu feiern und sich zu verbinden. Das nennen wir „Kochfest“.

Solche Gemeinschaftserlebnisse stärken das Zusammengehörigkeitsgefühl, fördern die Teamentwicklung und motivieren für bevorstehende Aufgaben. Erleben Sie mit Ihrem Team eine einzigartige kulinarische Reise und lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen inspirieren!

In entspannter Atmosphäre haben Sie die Gelegenheit, Tipps und Tricks zu erlernen, während Sie gemeinsam mit unseren Profiköchen ein exquisites Menü zubereiten. Anschließend können Sie dieses in unserer gemütlichen Kochschule gemeinsam genießen und dabei die gemeinsamen Erfolge feiern.



## WIR BIETEN

- ✓ exklusive Lage im Herzen der Stadt
- ✓ modern ausgestattete Küchen
- ✓ hochwertiges Equipment
- ✓ Webergrills und mit komplettem Weber Grillzubehör
- ✓ unvergessliche Abende in schönem Ambiente
- ✓ schöne Geschenkideen für Ihre Gäste
- ✓ 19 Jahre Kochschulerfahrung

## **Ablauf unserer Koch- und Grill-Kochfeste:**

- **Startzeit:** Wählen Sie eine Startzeit nach Verfügbarkeit bis spätestens 18:00 Uhr. Grillkurse starten spätestens um 17:00 Uhr. Unsere Kurse dauern 4,5 Stunden. Danach endete die Veranstaltung.
- **Verlängerungsstunde:** Für den Fall, dass Sie und Ihre Gäste gerne länger bleiben möchten, können Sie eine Verlängerungsstunde buchen. Pro Verlängerungsstunde berechnen wir 350 € netto inkl. Getränke.
- **Teilnehmerzahl:** Mindestens 12\* Personen und Platz für bis zu 50 Gäste. Selbstverständlich können Sie auch mit einer kleineren Gruppe zu uns kommen, allerdings muss dann die Differenz berechnet werden. Dies können wir auch als Raummiete ausweisen, wenn gewünscht.

## **Empfang:**

- **Aperitif und Amuse geule:** Wir starten mit einem herzlichen Empfang, bei dem Sie und Ihre Gäste ein Glas „nordhessischen Apfelchampagner“ oder einen alkoholfreien Fruchtsecco als Aperitif und ein Amuse geule genießen können – unser Gruß aus der Küche. Beim Grillkurs kommt das natürlich auch vom Grill!
- **Einführung:** Unser Koch begrüßt alle Teilnehmenden, erklärt den Ablauf des Abends und stellt der Gruppe das Menü vor.
- **Vorbereitung und Teamwork:** Die verschiedenen Stationen sind bereits je nach gewähltem Menü vorbereitet, Lebensmittel liegen bereit und die Tische sind gedeckt.  
Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen werden im Losverfahren einer Station zugeteilt, und gemeinsam in Teams wird dann das Menü zubereitet.
- **Zeit bis zum Essen:** Es dauert nach der Menübesprechung je nach Menü ca. 1 ½ Stunden bis Sie den 1. Gang gemeinsam genießen. Danach kochen Sie weiter. So entsteht ein, von vielen Gästen sehr angenehm empfundener, Wechsel von Aktivität und Genuss.

## **Gemeinschaft und Genuss**

- **Kommunikative Atmosphäre:** Unsere Küchenpartys sind äußerst kommunikativ, und alle sind aktiv beteiligt.
- **Gemeinsames Essen:** Selbstverständlich wird das Menü, das Sie gemeinsam zubereitet haben, gemeinsam verspeist, und es kommt noch besser: Den Abwasch übernehmen wir! 😊
- **Leihschürzen:** Leihschürzen stellen wir für die Dauer der Veranstaltung zur Verfügung.
- **Spezielle Ernährungsbedürfnisse:** Haben Sie Vegetarier\*innen/Veganer\*innen oder Menschen mit Lebensmittel-unverträglichkeiten in Ihrem Team? Bitte melden Sie dies bis spätestens 10 Tage vorab für unsere Planung.

## **Menü und Preise**

- **Menüauswahl:** Wir bieten Ihnen saisonale Menüs zur Auswahl.
- **Inklusivleistungen:** Unsere Preise beinhalten sämtliche Lebensmittel, Aperitif, Amuse geule, alle Speisen, alle Getränke mit 2 möglichen Pauschalen zur Auswahl, Leihschürze und Endreinigung.

## **Getränkeangebot**

- Getränke (Kochschul-Haus-Weiß- und Rotwein, Bier, Softdrinks, Kaffee & Tee, Spirituosen) werden bequem als Pauschale gebucht. Wählen Sie eins unserer Rundumsorglos-Pakete mit attraktiver Getränkepauschale während der gesamten Kursdauer.

## **Buchung und Zahlungsmodalitäten**

- **Buchungsformular:** Für die verbindliche Buchung füllen Sie das zugesandte Buchungsformular aus, unterschreiben dies und senden es uns unkompliziert per E-Mail an [info@hornschu.de](mailto:info@hornschu.de) zurück. Eine Bestätigung Ihrer Buchung erfolgt schnellstmöglich.
- **Bindende Anmeldung:** Die angemeldete Personenzahl ist 8 Tage vor der Veranstaltung bindend. Zu diesem Zeitpunkt geht auch die Vorkasse-Rechnung mit den gemeldeten Personen an Sie raus. Melden Sie keine andere Personenzahl, gehen wir davon aus, dass die auf dem Buchungsformular angegebene Personenzahl korrekt ist und es keine Änderungen gab.

## **Gültigkeitszeitraum**

- **Gültigkeit der Preise:** Unsere Preise sind bis zum 31.12.2026 gültig.

## **Gastgeschenke:**

Gern beraten wir zu individuellen Gast-/Mitarbeiter-/ Weihnachtsgeschenken. Das ist eine schöne Erinnerung an einen besonderen Abend und hinterlässt einen bleibenden Eindruck. Da haben wir ein buntes Haus voller passender Ideen. Die liebevoll verpackten Präsente finden Ihre Gäste dann auf ihrem Stuhl oder Sie überreichen sie persönlich – ganz wie Sie es wünschen.

## **Rezepte Ihres Kurses**

Alle Rezepte erhalten Sie im Anschluss des Kochkurses in Papierform. Sollten Sie sie lieber per Mail wünschen, geben Sie uns bitte vorher Bescheid.

**Wählen Sie zwischen unseren zwei Rundumsorglos-Paketen!**

Für die angegebene Dauer unserer Kochkurse sind folgende Getränke unbegrenzt in unserer Getränkelpauschale enthalten:

## **Wasser**

still und mit Kohlensäure

## **Diverse Softgetränke**

Apfelsaftschorle, Cola, Fanta, Cola light, Bionade

**Bier** Bier, alkoholfreies Bier

**Kaffeespezialitäten und Tee** Kaffee, Cappuccino, Espresso, diverse Teesorten

## **„Nordhessischer Apfelchampagner“**

Regionaler Apfelschaumwein der Kellerei Döhne

## **Prisecco rotfruchtig**

Alkoholfreier Fruchtsecco aus der Manufaktur Jörg Geiger: Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirsche, Johannisbeeren und Holunderbeere, anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, dazu erfrischend die feine Kohlensäure.

## **„Bunte-Haus“wein WEISS**

Ein leichter spritzig-fruchtiger Müller-Thurgau, der Lust auf mehr macht. Seit vielen Jahren der absolute Lieblingswein aller Teilnehmer und Teilnehmerinnen.

## **Hausweine ROT von Käfer**

**Tempranillo:** Ausdrucksstarker Spanier, leicht und samtig nach Brombeere, Sauerkirsche, Himbeere und Leder. Passt zu Hellem, Deftigem und Würzig-Pikantem.

**Montepulciano d'Abruzzo DOC:** Leicht nach Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere, Pflaume und Tabak. Passt zu Dunklem, Deftigem und Würzig-Pikantem.

**Italienischer Bio Primitivo aus Apulien:** Leicht und samtig nach Blaubeere, Brombeere, Sauerkirsche, Zimt und Gewürznelken. Passt zu Dunklen und würzig-pikante Speisen.

# Moonshine-Plus Pauschale



Zusätzlich zu allen Getränken der normalen Getränke-Pauschale kann noch die O'Donnell-Moonshine-Flat gebucht werden.

## Was sind Moonshines?

Bei O'Donnell Moonshine trifft Tradition auf neue Geschmackswelten.

Die Schnäpse werden in stilechten Einmachgläsern, sogenannten Mason Jars, abgefüllt. Genau wie die Gangster während der amerikanischen Prohibition. Der Name erinnert dabei an den illegal gebrannten "Moonshine" und an Spike O'Donnell, den Anführer einer der berüchtigtsten Moonshine-Gangs aus Chicago.

Wenn Sie Lust haben etwas Neues auszuprobieren, ist das genau richtig: Entdecken Sie die verschiedenen Sorten. Von süß, über sauer bis bitter.

Wir haben je nach saisonaler Verfügbarkeit bei O'Donnell alle Sorten für Sie da. Hier finden Sie auf jeden Fall Ihre neue Lieblingsorte. Ist es vielleicht die Harte Nuss? Oder Toffee? Oder Bratapfel? Oder Hochprozentig? Oder Hoch-Hoch-Prozentig? Oder Passionsfrucht? Oder der neue Aperitivo? Oder die Pralle Kirsche? Oder die Blutorange? Oder die Wilde Beere? Oder...?

## Getränkepauschale 1

**30 € p.P.\***

## Getränkepauschale 2 Moonshine Plus

**40 € p.P.\***

**Es gibt keine Getränke nach Verbrauch!**

\* Alle Preise verstehen sich **zuzüglich MwSt.** und einer Kursdauer von 4–5 Stunden. Sie wählen die Getränkepauschale und wenn gewünscht die **Verlängerungsstunden zu € 350/ pro Stunde**