

TEAMKOCHEN IM THESSONI CLASSIC

KOCHEN VERBINDET – STÄRKEN SIE DEN
TEAMGEIST MIT GENUSS UND KREATIVITÄT

Ein kulinarisches Teamerlebnis der besonderen Art.
Gemeinsam mit Ihren Kolleg:innen zaubern Sie unter
Anleitung unserer Küchenbrigade ein mehrgängiges Menü,
das Sie im Anschluss in geselliger Runde genießen.

ABLAUF & INHALTE

- Die Teilnehmenden werden in Gruppeneingeteilt – jede Gruppe wird von einem Mitglied der Küchenbrigade betreut.
- Das Menü wird gemeinsam vorbereitet, gekocht und angerichtet.
- Im Anschluss erhalten Sie Erinnerungsfotos per E-Mail
- Anrichten und Servieren des Menüs erfolgt durch die Teilnehmenden – unterstützt durch unser Serviceteam.

ORGANISATORISCHES

- Das Event kann auf Deutsch oder Englisch durchgeführt werden.
- Auf Vegetarier oder spezielle Ernährungsbedürfnisse sowie Menüwünsche wird gerne Rücksicht genommen.
- Kleider: Jeans, T-Shirt und Turnschuhe. Wir stellen Ihnen Schürzen, Kochmützen (Toques) und Torchons (leihweise) zur Verfügung.
- Alkoholische Getränke sind in der Küche nicht erlaubt.
- Senden Sie uns Ihr Firmenlogo (für Diplom, Menükarte & Rezeptheft) sowie die Namen der Teilnehmenden (für Diplome & Mützen)
- Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie oder wir die Gruppeneinteilung (4 Gruppen) übernehmen sollen. Die Gruppengröße richtet sich nach der finalen Teilnehmerzahl.

KONDITIONEN & OPTIONEN

- Zahlung: Bitte übermitteln Sie die Rechnungsadresse sowie Hinweise zur Gesamtrechnung
- Verlängerung: Bis 00.00 Uhr keine Raummiete. Danach CHF 250.–/angefangene Stunde
- Firmenschürzen: Auf Wunsch mit Ihrem Logo (CHF 35.–/Stk., Bestellung mind. 2 Wochen im Voraus)



LERNEN SIE UNS KENNEN! GET TO KNOW US!

Eichwatt 19 | 8105 Regensdorf
+41 44 870 88 88 | info@thessoni.com



TEAM COOKING AT THESSONI CLASSIC

COOKING CONNECTS - STRENGTHEN TEAM SPIRIT
WITH ENJOYMENT AND CREATIVITY

A special kind of culinary team experience.
Together with your colleagues, you will conjure up a multi-course menu under the guidance of our kitchen brigade, which you will then enjoy in a convivial atmosphere.

PROCEDURE & CONTENTS

- Participants are divided into groups - each group is supervised by a member of the kitchen brigade.
- The menu is prepared, cooked and served together.
- Afterwards you will receive souvenir photos by e-mail.
- The menu is prepared and served by the participants - supported by our service team

ORGANISATIONAL MATTERS

- The event can be organised in German or English.
- We are happy to cater for vegetarians or special dietary requirements and menu requests.
- Clothing: jeans, T-shirt and trainers. We provide aprons, toques and torchons (on loan).
- Alcoholic drinks are not permitted in the kitchen.
- Please send us your company logo (for diploma, menu card & recipe booklet) and the names of the participants (for diplomas & caps)
- Please let us know whether you or we should organise the groups (4 groups). The group size depends on the final number of participants.

KONDITIONEN & OPTIONEN

- Zahlung: Bitte übermitteln Sie die Rechnungsadresse sowie Hinweise zur Gesamtrechnung
- Verlängerung: Bis 00.00 Uhr keine Raummiete. Danach CHF 250.–/angefangene Stunde
- Firmenschürzen: Auf Wunsch mit Ihrem Logo (CHF 35.–/Stk., Bestellung mind. 2 Wochen im Voraus)