

KOCHDUELL IM THESSONI CLASSIC

KOCHDUELL IM THESSONI CLASSIC
TEAMWORK, KREATIVITÄT & GENUSS – DER ULTIMATIVE
KOCHWETTBEWERB

Wettkampf am Herd – erleben Sie Kochkunst in ihrer kreativsten Form! Im Rahmen dieses interaktiven Events treten Teams gegeneinander an und kreieren in einem gesetzten Zeitrahmen ein individuelles 3-Gang-Menü. Es geht um Geschmack, Fantasie und Teamgeist – alles unter professioneller Begleitung.

KURZ & KNACKIG – DER ABLAUF

- Sie erhalten einen identischen Warenkorb mit Zutaten für alle Teams
- Innerhalb von 2 Stunden kocht jedes Team ein 3-Gang-Menü (plus 2 Portionen für Jury & Eigenprobe)
- Tisch eindecken und servieren – ebenfalls durch die Teams selbst (Materialien werden gestellt)
- Die Teams erstellen ein Rezeptblatt – auf Wunsch kopieren wir diese für alle Teilnehmenden
- Nach dem Essen folgt die Rangverkündung – auf Wunsch mit kleiner Preisverleihung
- Alle Teilnehmer erhalten ein Diplom

ORGANISATORISCHES

- Teilnehmerzahl: Optimal 10–20 Personen. Bei grösseren Gruppen erfolgt die Aufteilung in mehrere Teams/Zeitfenster.
- Sprachen: Deutsch & Englisch
- Kleidung: Jeans, T-Shirt & Turnschuhe (Schürzen, Torchons & Kochmützen werden gestellt)
- Alkohol in der Küche: Nicht gestattet – ausgenommen zum Kochen
- Logo & Namen: Bitte übermitteln Sie Ihr Firmenlogo (für Diplome) sowie die Namen der Teilnehmenden
- Fotos: Erinnerungsfotos senden wir Ihnen nach dem Event per E-Mail zu

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



COOKING DUEL IN THE THESSONI CLASSIC

COOKING DUEL AT THESSONI CLASSIC
TEAMWORK, CREATIVITY & ENJOYMENT - THE
ULTIMATE COOKING COMPETITION

Competition at the stove - experience the art of cooking in its most creative form! As part of this interactive event, teams compete against each other and create an individual 3-course menu within a set time frame. It's all about taste, imagination and team spirit - all under professional supervision.

SHORT & CRISP – THE PROCESS

- You will receive an identical shopping basket with ingredients for all teams
- Within 2 hours, each team cooks a 3-course menu (plus 2 portions for the jury & self-tasting)
- Table setting and serving - also by the teams themselves (materials are provided)
- The teams create a recipe sheet - we can copy these for all participants on request
- The award ceremony follows the meal - with a small prize-giving ceremony on request
- All participants receive a diploma

ORGANISATIONAL MATTERS

- Number of participants: Optimally 10-20 people. Larger groups are divided into several teams/time slots.
- Languages: German & English
- Clothing: Jeans, T-shirt & trainers (aprons, torchons & chef's hats are provided)
- Alcohol in the kitchen: Not permitted - except for cooking
- Logo & names: Please send your company logo (for diplomas) and the names of the participants
- Photos: We will send you souvenir photos by e-mail after the event

CONDITIONS & OPTIONS

- Payment: Please provide the billing address and information on the total invoice
- Extension: No room rental until 00.00 hrs. Thereafter CHF 250.-/hour commenced
- Company aprons: On request with your logo