Kulinarische Teamevents

für genussvolle Erlebnisse, die Menschen und Teams zusammenbringen

For your team spirit

Ihr Kontakt zu uns:
Convention Sales Department
T 069 696 139 100
sales.seeheim@dlh.de

Zusammenkommen ist ein Anfang.

Zusammenbleiben ist ein Fortschritt.

Zusammenarbeiten ist Erfolg

-Henry Ford-

Damit Ihre Veranstaltung bei uns ein voller Erfolg wird,
die Ihren Gästen noch lange im Gedächtnis bleibt,
darf ein kulinarisches Teamevent nicht fehlen!

Egal ob Sie als Team ein unvergessliches Dinner zubereiten,
zusammen aufregende Drinks mixen oder den Abend
bei ausgefallenen Weinen genießen.

Hier ist für jedes Team etwas dabei!

Suchen Sie sich einfach das passende Event für Ihre
Veranstaltung aus und buchen Sie noch heute!

Weitere Details finden Sie auch unter:

lufthansa-seeheim.de

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.
Sie enthalten die jeweils gültige Mehrwertsteuer
und etwaige weitere Gebühren.

Alle Programme sind nur im Rahmen einer Veranstaltung
im Haus buchbar und werden in deutscher Sprache angeboten.

Interaktive OFYR Grill Experience

Ein prasselndes Lagerfeuer bringt die Menschen seit Jahrmillionen zusammen, weckt auch heute noch unsere ureigenen Instinkte und ein Gefühl der Zusammengehörigkeit. Erfahren Sie daher mit uns ein ganz besonderes BBQ Event am offenem Feuer und machen Sie Ihre Veranstaltung zu einem ganz außergewöhnlichen Erlebnis. Vom OFYR Grill und Big Green Egg grillen wir gemeinsam mit Ihren Gästen ein mehrgängiges Grill Menü. Als Economy oder Business Variante buchbar.

- Teilnehmerzahl: ab 20 bis 60 Personen
- Dauer: ca. 4 Stunden
- Preis pro Person (nur Speisen): ab € 98,00
- Preis pro Koch (Vor- und Nachbereitung): € 420,00

Grill Kochkurs

Bei diesem Grill-Kochkurs gestalten Sie den Abend selbst! Sie decken und dekorieren den Tisch fachmännisch und bereiten unter Anleitung der Köche in ca. 4 Stunden Ihr eigenes Grillbuffet zu. Lernen Sie von den Profis, wie Fleisch richtig zubereitet wird, damit es schön saftig und zart bleibt. Auch Dips, Aufstriche und Salate stehen auf dem Speiseplan! Erfahren Sie wahlweise von unseren Köchen Interessantes über heimische Kräuter und lernen Sie, auf was beim Früchtegrillen zu achten ist.

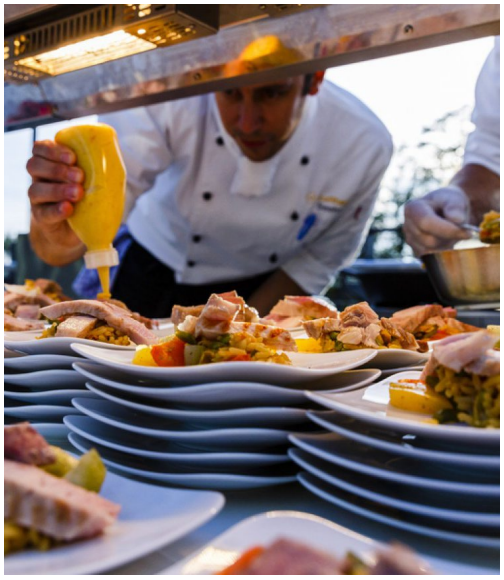
- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: ca. 4 Stunden
- Preis pro Person (nur Speisen): € 77,00
- Preis pro Koch (Vor- und Nachbereitung): € 420,00

Pasta-Passion: The taste of Italy

Vom „La Dolce Vita“ verstehen die Italiener einiges! Die Küche reicht von bodenständig bis raffiniert, daher lernen Sie bei uns die Herstellung von unterschiedlicher Pasta. Und was macht ein großartiges Pastagericht aus? Die Sauce! Wir zeigen Ihnen, wie Sie zuhause mit einfachen Handgriffen die perfekte Sauce zaubern können. Schnelle Pestos, ein leckeres Tomatensugo und eine vegetarische Bolognese sind für Sie im Anschluss ein Kinderspiel! Zur Vorspeise servieren wir italienische Antipasti und zum Dessert ein leckeres Tiramisu.

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: ca. 4 Stunden
- Preis pro Person (nur Speisen): € 66,00
- Preis pro Koch (Vor- und Nachbereitung): € 420,00

Bitte beachten Sie, dass Grillevents nur im Mai bis September und bei gutem Wetter stattfinden können. Bei Regen wird eine Schlechtwetteralternative angeboten.
Die Anzahl der Köche richtet sich nach der Gruppengröße.
Alle Preise verstehen sich, wenn nicht anders angegeben inkl. MwSt. & Service, zzgl. Raummiete.



Chef's Table

Erleben Sie die Entstehung eines exklusiven 3-5 Gänge Menüs hautnah mit. Lassen Sie sich von unserem Küchenchef und Team bekochen und genießen Sie das Essen, während Ihnen unsere Küchencrew Tipps und Kniffe zeigt.

- Teilnehmerzahl: ab 15 bis 20 Personen
- Dauer: ca. 3 Stunden
- Preis pro Person (nur Speisen): € 98,00
- Preis pro Koch (Vor- und Nachbereitung): € 420,00

Schnitzelmania: knusprige Köstlichkeiten

Schnitzel – DER deutsche Klassiker. Wenn es um das perfekte Schnitzel geht, müssen Sie auf viele Faktoren achten. Von der Wahl des richtigen Fleisches bis hin zur Zubereitung der knusprigen Panade – unsere Profis haben die Tricks und Tipps, um das ultimative Schnitzel zu kreieren. Wir zeigen Ihnen welches Fleisch das Beste ist und vergleichen mit Ihnen Pute, Schwein und Kalb. Gerne kann auch eine fleischfreie Schnitzelalternative zubereitet werden. Passend dazu wird ein Nord- und Süddeutscher Kartoffelsalat als Beilage hergestellt. Als Vorspeise servieren wir Ihnen deutsche Tapas und als Dessert einen knusprig-zarten Apfelstrudel.

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: ca. 4 Stunden
- Preis pro Person (nur Speisen): € 78,00
- Preis pro Koch (Vor- und Nachbereitung): € 420,00

Back to the roots!

Gemüse steht bei diesem Kochkurs im Rampenlicht!
Fleisch und Fisch müssen bei Ihren Gerichten nicht immer die Hauptrolle spielen, denn fleischfreies Kochen ist längst nicht mehr langweilig und einfarbig. Egal ob warm oder kalt, knusprig oder fluffig, wir zeigen Ihnen, wie Sie Gemüse perfekt in Szene setzen und dabei abwechslungsreich und vitaminschonend kochen. Im Sommer auch als vegetarischer Grillkochkurs buchbar!

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: ca. 4 Stunden
- Preis pro Person (nur Speisen): € 65,00
- Preis pro Koch (Vor- und Nachbereitung): € 420,00

Bitte beachten Sie, dass Grillevents nur im Mai bis September und bei gutem Wetter stattfinden können. Bei Regen wird eine Schlechtwetteralternative angeboten.
Die Anzahl der Köche richtet sich nach der Gruppengröße.
Alle Preise verstehen sich, wenn nicht anders angegeben inkl. MwSt. & Service, zzgl. Raummiete.

Cocktail Basics

An evening to remember! Unser Cocktailkurs fällt definitiv in diese Kategorie geselliger Abende. Von der Pike auf erlernen und erleben Sie die Kunst des Cocktailmixens und -genießens.
Was ist ein Jigger? Was bedeutet Cocktail DNA? Woher stammen die verschiedenen Drinks und was ist gerade en vogue?

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: ca. 3 Stunden
- Preis pro Person: € 74,00

The Art of Cocktails

Verbringen Sie einen ungezwungenen Abend in entspannter Atmosphäre. In unserem Seminar „The art of Cocktails“ geht es um die Kunst, Cocktails zu kreieren und zu genießen. Wie kann ich den Spirituosen eine besondere Note geben? Wie koche ich eigene Sirupe und was passt geschmacklich gut zusammen? Unter der fachkundigen Anleitung unserer Barprofis lernen Sie schnell und unkompliziert, was einen richtig guten Drink ausmacht und wie man ihn auch Zuhause oder bei der nächsten Party selbst zaubern kann.

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: ca. 3 Stunden
- Preis pro Person: € 82,00

Gin & Tonic – a history

So vielfältig die Auswahl an Gins und Tonics geworden ist, so spannend ist ihre Geschichte. Auch wir sind stolz, unseren eigenen Gin kreiert zu haben. Gemeinsam mit Tonic bildet Gin das Traumpaar der klassischen und modernen Barkultur. Doch was ist Gin überhaupt und welche Arten gibt es? Welche Botanicals werden verwendet? Woher kommt Tonic und wie wird DER perfekte Gin & Tonic zubereitet?

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: ca. 3 Stunden
- Preis pro Person: € 85,00

Alle Preise verstehen sich, wenn nicht anders angegeben inkl. MwSt. & Service, zzgl. Raummiete.

Weinprobe für Entdecker

Beginnen Sie den Abend mit einem spritzigem Glas Sekt in entspannter Atmosphäre. Anschließend erlernen Sie die Grundlagen der Weinverkostung und Sensorik, anhand einer Auswahl von insgesamt sechs hochwertigen Weiß- und Rotweinen. Entdecken Sie die unterschiedlichen Eigenschaften verschiedener Weine und lernen Sie, welche Rolle beispielsweise das Anbaugebiet für die Charakterentwicklung des fertigen Weines spielt. Dazu reichen wir neben Mineralwasser auch eine kleine Auswahl an Käse und Baguette.

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: ca. 3 Stunden
- Preis pro Person: € 65,00

Blind Date mit 8 Unbekannten

Welcher Tropfen steckt in welchem Glas?
Freuen Sie sich auf finessenreiche Weine und erleben bei deren Blindverkostung die Welt der Sensorik. Hierbei schärfen Sie Ihren Geruchs- und Geschmackssin gleich zu Beginn bei einer „Trockenübung“ mit einer „Aromabar“. Lassen Sie sich nicht beirren und finden Sie heraus, was wir Ihnen eingeschenkt haben.
Ein Glas Sekt zur Einstimmung sowie Mineralwasser und Baguette runden dieses aufregende Programm ab.

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: 3 Stunden
- Preis pro Person: € 70,00

Wein als Essensbegleiter

Kommt Ihnen eine der folgenden Situationen bekannt vor?
Ein Abendessen mit Freunden steht bevor und Sie sind der Gastgeber oder aber man hat Sie zu einem wichtigen Geschäftsessen geladen und Sie sind sich wieder einmal nicht sicher, welcher Wein am besten zu welchem Gericht passt? Wir verabschieden uns gemeinsam mit Ihnen von starren Weinregeln und begeben uns auf die Suche nach Kontrasten und kreieren somit interessante und überraschende Geschmackserlebnisse. Neben vier ausgesuchten Weiß- und Rotweinen erwarten Sie kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche.

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Dauer: 3 Stunden
- Preis pro Person: € 81,00

Alle Preise verstehen sich, wenn nicht anders angegeben inkl. MwSt. & Service, zzgl. Raummiete.