

Rahmenprogramme

**für einzigartige 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

Hinweise zu unseren Kochkursen:

- Die Dauer der Kurse beträgt ca. 3-4 Stunden.
- Es fällt ein Pauschalpreis von 420,00 € pro Koch für die Vor- und Nachbereitungen an.
- Die Anzahl der Köche wird anhand der Gruppengröße entschieden.
- Für Grillevents bei Regenwetter wird eine Schlechtwetteralternative angeboten.
- Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service, zzgl. Raummiete.



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 vitaminschonend kochen. Im Sommer auch als vegetarischer Grillkochkurs buchbar!

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Preis pro Person (nur Speisen): € 65,00



Schnitzelmania: knusprige Köstlichkeiten

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
- Preis pro Person (nur Speisen): € 78,00



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. Zur Vorspeise servieren wir italienische Antipasti und zum Dessert ein leckeres Tiramisu.

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Preis pro Person (nur Speisen): € 66,00



Andiamo Pizza!

In unserem Workshop zeigen wir Ihnen, wie Sie den perfekten Teig, die besten Zutaten und den idealen Backprozess meistern.

Genießen Sie zwischendurch köstliche Antipasti und lassen Sie sich von italienischen Aromen inspirieren. Ihre eigenen Pizzakreationen backen und genießen Sie anschließend direkt aus dem Ofen! Ein kleines Dessert rundet das Erlebnis perfekt ab. Werden Sie zum Pizzaiolo und erleben Sie authentischen Pizza-Genuss!

- Teilnehmerzahl: 15 bis 20 Personen
- Preis pro Person (nur Speisen): € 66,00



Grill Kochkurs (Mai – September)

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, wie Fleisch richtig zubereitet wird, damit es saftig und zart bleibt. Auch Dips, Aufstriche und Salate stehen auf dem Speiseplan! Erfahren Sie wahlweise von unseren Köchen Interessantes über heimische Kräuter oder lernen Sie, auf was beim Früchtegrillen zu achten ist.

- Teilnehmerzahl: ab 15 Personen
- Preis pro Person (nur Speisen): € 77,00



Interaktive OFYR Grill Experience (Mai – September)

Erfahren Sie 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: 20 bis 60 Personen
- Preis pro Person (nur Speisen): ab € 98,00



Chef's Table: Five-course menu Experience

Erleben Sie die Entstehung eines exklusiven 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: 15 bis 20 Personen
- Preis pro Person (nur Speisen): € 98,00



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 das Anbaugebiet für die Charakterentwicklung des fertigen Weines spielt. Dazu reichen wir neben Mineralwasser auch eine 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 Geschmackssinn gleich zu Beginn mit einer „Aromabar“. Lassen Sie sich nicht beirren und finden Sie heraus, was wir Ihnen eingeschickt haben. Ein Glas Sekt zur Einstimmung sowie Wasser 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, Sie sind sich jedoch nicht sicher, welcher Wein am besten zu welchem Gericht passt? Wir verabschieden uns gemeinsam 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.