



Ihre Weihnachtsfeier in der Kochwerkstatt Wiesbaden

Dieses Jahr Mal etwas Neues?

Ihre Weihnachtsfeier / Ihr Teamevent in der Kochwerkstatt Wiesbaden, ein kulinarisches Highlight welches sicher in Erinnerung bleiben wird. Bringen Sie Ihr Team zusammen und erleben Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern eine außergewöhnliche Weihnachtsfeier mit Teambuilding-Charakter in Wiesbaden.

Wir gestalten Ihre individuelle Feier gerne nach Ihren Vorstellungen. Auf dieser Seite finden Sie auch einige Menüvorschläge. Selbstverständliche können wir diese nach Ihren Wünschen ändern oder ergänzen.

Sichere Planung ohne versteckte Kosten, Inklusivpreis für Speisen und Getränke.

Fragen Sie auch gerne nach unseren Giveaways wie Kochschürzen mit Ihrem Firmenlogo, individuelle Gewürze oder buchen Sie direkt unseren Fotografen dazu, der Sie durch den Abend begleitet und Ihnen die Bilder im Nachgang bearbeitet zur Verfügung stellt.

Selbstverständlich beachten wir auch religiöse Einschränkungen bei den Gerichten, wir achten ebenfalls bei Allergikern auf spezielle Ernährung und können alle weiteren Ernährungsformen wie vegetarische oder vegane Kost berücksichtigen.

Sprechen Sie uns einfach an!



Unser modernes Kochloft im Herzen von Wiesbaden!

Wir bieten Ihnen ausreichend Platz für bis zu 40 Teammitglieder / Mitarbeiter:innen. In unserer offenen Showküche können sie einen erlebnisreichen Abend verbringen. Ihre Kollegen:innen werden begeistert sein!

Gemeinsam Essen und Trinken in exklusivem Rahmen!

Zusammen essen und trinken verbindet. Sitzen Sie auf unserer gemütlichen Galerie im [Kochloft](#) und genießen Sie das eigene Menü im Kreise Ihrer Kollegen:innen. Unser Loft ist bei Buchung einer Weihnachtsfeier immer exklusiv für Ihre eigene Nutzung. Bleiben Sie unter sich!





Menü 1:

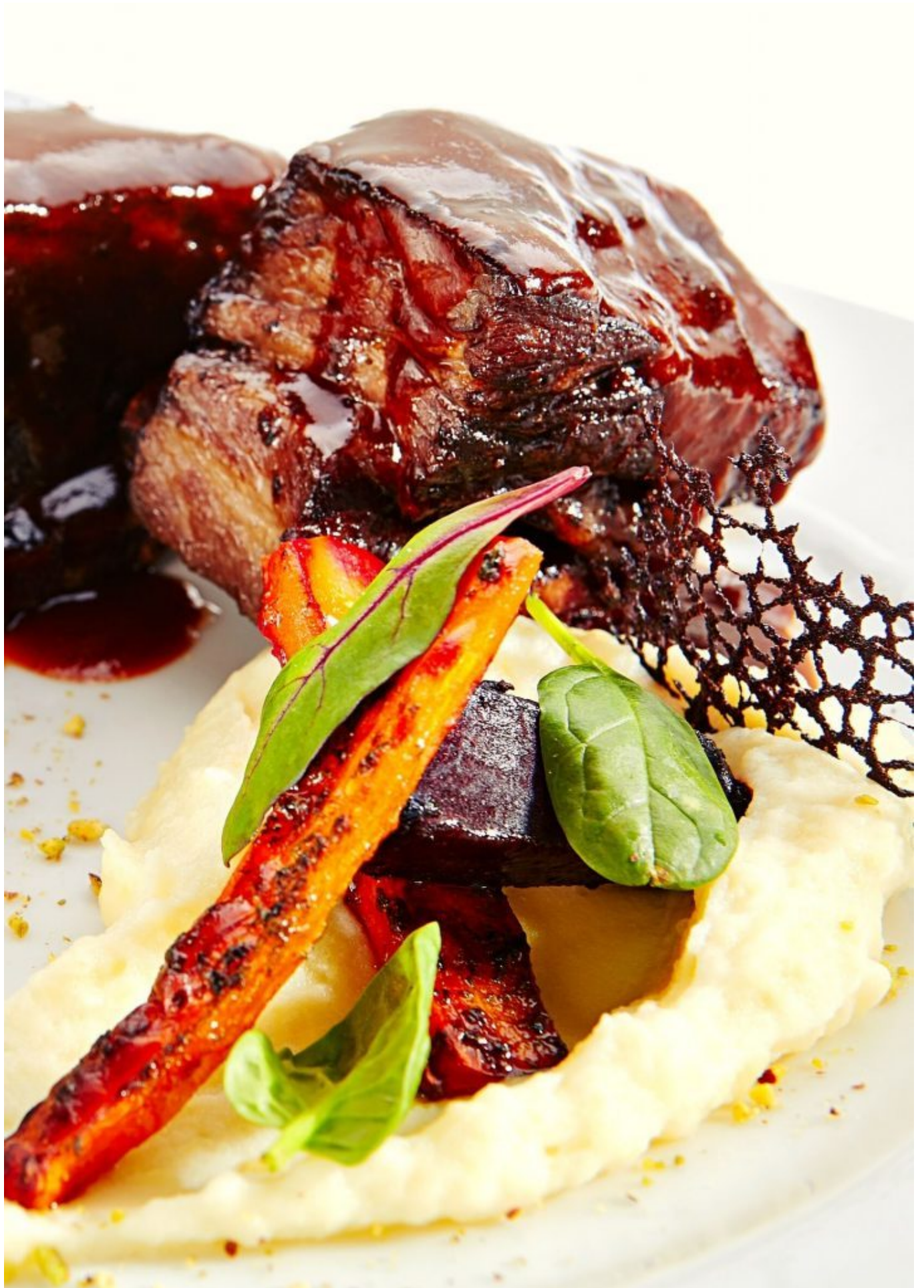
Welcome Drink: Glühwein

Vorspeise: Maronenschaumsuppe mit Croutons und frischem Schnittlauch

Hauptgang: Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeer-Rahmsauce, karamellierter Rosenkohl und Serviettenknödeln

Dessert: Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis p.P. ab 99,- € /netto



Menü 2:

Welcome Drink: Glühgin, alternativ alkoholfreier Apfelpunsch

Vorspeise: Feldsalat in Honig- Senf Vinaigrette mit karamellisierten Feigen und Winterkabeljau Medaillons

Hauptgang: Geschmorte Kalbsbäckchen mit Speckbohnenbündchen und Herzoginkartoffeln

Dessert: Karamellierter Kaiserschmarren mit Zwetschenröster und Vanillesauce

Preis p.P. ab 99,- € /netto

Bitte nutzen Sie unser Kontaktformular für Ihre Anfrage:

Dein Name (Pflichtfeld)

Deine E-Mail-Adresse (Pflichtfeld)

Betreff

Deine Nachricht

Senden

×

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82