Kochwerkstatt Wiesbaden

Kochwerkstatt Wiesbaden

MOTIVBILD · KI-GENERIERT

WARUM EIN KOCHKURS ALS TEAMEVENT?

Mehr als gemeinsam essen: gemeinsam etwas schaffen.

Bei einer klassischen Weihnachtsfeier bleiben Gespräche oft in vertrauten Gruppen. Beim Kochen entsteht sofort Bewegung: Aufgaben verteilen, Entscheidungen treffen, einander helfen und gemeinsam auf ein Ziel hinarbeiten.

Das fühlt sich nicht nach einer Teambuilding-Maßnahme an. Trotzdem entstehen genau die Dinge, die gute Teams ausmachen: Austausch, Vertrauen, Wertschätzung und ein gemeinsamer Erfolg.

> **Für wen passt das Format?** Für Abteilungen, Projektteams, gemischte Teams und Unternehmen, die ihren Jahresabschluss aktiv statt nur am gedeckten Tisch erleben möchten.

Zusammenarbeit passiert ganz von selbst.

An den Kochstationen zählt jeder Beitrag. Ihr Team organisiert sich, stimmt sich ab und erlebt Zusammenarbeit ohne künstliche Übungen oder Seminarprogramm.

02

Neue Gespräche statt derselben Sitzordnung.

Menschen aus verschiedenen Bereichen und Hierarchien arbeiten Seite an Seite. So entsteht persönlicher Austausch, für den im Arbeitsalltag häufig die Gelegenheit fehlt.

03

Alle finden eine passende Aufgabe.

Vorbereiten, abschmecken, anrichten oder den Überblick behalten: Die Aufgaben sind vielfältig und werden professionell begleitet. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

04

Der gemeinsame Erfolg landet auf dem Tisch.

Am Ende genießt das Team das selbst zubereitete Menü an der großen Tafel. Das macht Leistung unmittelbar sichtbar und schafft eine Erinnerung, die länger bleibt als ein normaler Restaurantabend.

DIE WEIHNACHTSMENÜS 2026

Zwei Menüs. Ein Preis.

135 € netto pro Person · jeweils 3,5 Stunden

Ihr Team entscheidet sich für Hüttenzauber oder Weihnachten Deluxe. Innerhalb des gewählten Menüs können die klassische und die vegetarische Variante kombiniert werden.

VORSPEISE

Cremiges Kartoffelsüppchen

Schnittlauchöl · Bergkäse-Croutons · Brätnockerl

VEGETARISCHE ALTERNATIVE**Cremiges Kartoffelsüppchen**

Schnittlauchöl · Bergkäse-Croutons

HAUPTGANG

Zwiebelrostbraten

Rosa gebratenes Weiderind · hausgemachte Röstzwiebeln · deftige Sauce · Butterspätzle · Rahmwirsing

VEGETARISCHE ALTERNATIVE**Allgäuer Käsespätzle**

Würziger Almkäse · dreierlei Zwiebeln · frisch gemahlener Pfeffer

DESSERT

Karamellisierter Kaiserschmarren

Hausgemachte Vanillesauce · eingelegte Glühweinkirschen

135 € netto p. P. 3,5 Stunden

VORSPEISE

Confierter Winterkabeljau

Dijon-Senf-Mayonnaise · Feldsalatröschen · gepickelte Radieschen · Süßkartoffelchips

> VEGETARISCHE ALTERNATIVE**Rotkohl Royale**
>
> Geröstete Walnüsse · Feldsalatröschen · Ziegenkäse-Crumble · Honig

HAUPTGANG

Ente à l’orange

Rosa gebratene Entenbrust · Orangenreduktion · Kartoffel-Thymianküchlein · geröstete Rosenkohlblätter

> VEGETARISCHE ALTERNATIVE**Chicorée à l’orange**
>
> Geschmorter Chicorée · rosa Pfeffer · Orangenreduktion · Kartoffel-Thymianküchlein · geröstete Rosenkohlblätter

DESSERT

Ofenfrischer Bratapfel

Mit Marzipan und Rosinen gefüllt · Zimt-Sauerrahm · Vanillekipferl-Crumble

135 € netto p. P. 3,5 Stunden

Wichtig für die Planung

Bitte bei der Anfrage angeben, wie viele Gäste klassisch und wie viele vegetarisch essen. Eine vegane Variante ist für diese Menüs nicht vorgesehen. Allergien, Unverträglichkeiten und weitere Anforderungen

prüfen wir individuell nach Rücksprache.

Aus dem Kochkurs wird Ihr Firmenevent.

DER ABLAUF

Gemeinsam kochen. In Ruhe genießen.

Der Abend ist professionell vorbereitet, ohne sich nach Seminarprogramm anzufühlen. Ihr Team kommt an, kocht gemeinsam und genießt anschließend das Ergebnis.

---

ca. 3,5 Std. vom Empfang bis zum Dessert

Ankommen

Begrüßung im exklusiv gebuchten Kochloft und kurzer Überblick über Menü und Abend.

Loslegen

Aufgaben verteilen, unter professioneller Begleitung zubereiten und gemeinsam abschmecken.

Anrichten

Die einzelnen Gänge fertigstellen und gemeinsam für die große Tafel vorbereiten.

Genießen

Anstoßen, zusammen essen und den gemeinsamen Jahresabschluss entspannt ausklingen lassen.

HÄUFIGE FRAGEN

Kurz geklärt.

Die wichtigsten Punkte für Ihre Planung. Alles Weitere besprechen wir direkt mit Ihnen.

Kann die Gruppe klassisch und vegetarisch kombinieren?

Ja. Bitte teilen Sie uns bei der Anfrage mit, wie viele Gäste jeweils klassisch oder vegetarisch essen.

Gibt es auch eine vegane Variante?

Für die beiden Weihnachtsmenüs 2026 ist keine vegane Variante vorgesehen. Andere besondere Ernährungsanforderungen prüfen wir individuell nach Rücksprache.

Eignet sich der Abend als Teamevent oder Incentive?

Ja. Das gemeinsame Kochen schafft eine natürliche Aufgabe für das Team und verbindet Austausch, Zusammenarbeit und einen entspannten Jahresabschluss.

Wie lange dauert die Weihnachtsfeier?

Für das gemeinsame Kochen und Genießen sind insgesamt etwa 3,5 Stunden vorgesehen.

Wo findet der Weihnachtskochkurs statt?

Im Kochloft der Kochwerkstatt in der Dotzheimer Straße 36 in Wiesbaden.

Für welche Teams eignet sich das Format?

Der Weihnachtskochkurs passt zu Abteilungen, Projektteams und gemischten Gruppen. Die passende Gruppengröße und den Ablauf stimmen wir im Rahmen der Anfrage individuell ab.

Müssen die Teilnehmenden kochen können?

Nein. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Unser Team bereitet alles vor, erklärt die einzelnen Schritte und begleitet die Gruppe während des gesamten Kochens.

Ist das Kochloft exklusiv für unser Team reserviert?

Ja. Für Ihre Weihnachtsfeier steht das Kochloft Ihrer Gruppe exklusiv zur Verfügung, damit Ihr Team ungestört gemeinsam kochen und genießen kann.

Welche Angaben brauchen Sie für die Anfrage?

Hilfreich sind Wunschtermin, Gruppengröße, Menüwahl sowie die Anzahl der klassischen und vegetarischen Varianten. Gewünschte Extras und besondere Anforderungen können Sie direkt mit angeben.

Welches Menü darf Ihr Team gemeinsam kochen?

Wunschtermin direkt anfragen.

Alles an einem Ort: Termin, Teamgröße, Menü und Extras. So können wir die Verfügbarkeit direkt prüfen und Ihr Angebot bereits passend vorbereiten.

01

Eckdaten eintragen Wunschtermin, Gruppengröße und Menü in wenigen Minuten angeben.

02

Wir prüfen Ihren Termin Ihre Angaben landen vollständig und übersichtlich bei unserem Eventteam.

03

Persönliche Rückmeldung Sie erhalten eine Zusammenfassung und wir melden uns zur konkreten Planung.

CA. 3,5 STUNDEN135 € NETTO P. P.UNVERBINDLICH

UNVERBINDLICHE DIREKTANFRAGE**In wenigen Minuten erledigt.**

Pflichtfelder sind mit * gekennzeichnet.

01

Termin & Team

Die wichtigsten Eckdaten für die Verfügbarkeitsprüfung.

Wunschtermin *

Ausweichtermin

Gewünschte Startzeit *

Bitte wählen ▼

Voraussichtliche Personenzahl *

02

Menü & Wünsche

Damit wir Ihr Angebot bereits passend vorbereiten können.

Wunschmenü *
Bitte wählen ▼
Davon vegetarisch

> Klassische und vegetarische Varianten können gemischt werden. Eine vegane Variante ist für die Weihnachtsmenüs 2026 nicht vorgesehen.

Interessante Extras
☐Winterlicher Empfang☐Personalisierte Kochschürzen oder Gewürze☐Eventfotograf☐Noch offen

Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Anforderungen

03

Wen dürfen wir kontaktieren?

Ihre persönliche Ansprechperson erhält die Rückmeldung zur Terminprüfung.

Unternehmen *
Ansprechperson *
E-Mail-Adresse *
Telefonnummer *
Wie erreichen wir Sie am besten? *
Per E-Mail ▼

Was möchten Sie uns noch mitgeben?

☐Ich habe die Datenschutzerklärung gelesen und stimme der Verarbeitung meiner Angaben zur Bearbeitung der Anfrage zu.

Weihnachtsfeier unverbindlich anfragen Keine Buchung – wir prüfen Ihren Wunschtermin und melden uns persönlich.

×

Kochwerkstatt Wiesbaden

Kochkurse, Firmenkochkurse und besondere Genussmomente in Wiesbaden.

Dotzheimer Str. 36 · 65185 Wiesbaden06126 / 959 28 25kontakt@kochwerkstatt-wiesbaden.de

KOCHKURSEAlle KochkurseTermine & BuchungGutscheine
FIRMEN & EVENTS FirmenkochkurseWeihnachtsfeiernTagungen
KOCHWERKSTATTKochloftRezepteCatering ↗Kontakt

WWW.KOCHWERKSTATT-WIESBADEN.DE | COPYRIGHT © 2026 | POWERED BY IT EVOLUTION 24 | CARSTEN KOBISCH
FACEBOOKINSTAGRAMYOUTUBE
IMPRESSUMDATENSCHUTZ