

## Kochkurse als Firmenevent (Rahmenprogramm, Teambuilding) oder als private Gruppe



**Inhalt** | gemeinsames Kochen, Dinner

**Inklusivleistungen** | sämtliches Material und Lebensmittel



*pasta, cicoria e peperoncino*

**Apèro inkl. aller Getränke**

Häppchen und/oder Mozzarella (kleiner Aufpreis)

**Dinner Wahl inkl. aller Getränke**

1. südital. Küche, verschiedene Gerichte mit Dessert

2. orientalische Mezza als Tafel mit Fladenbrot / Sesamringe und Dessert

Rezepte zum Mitnehmen

**Vorschlag, kann individuell angepasst werden**

**Zeitlicher Rahmen** | 17.15 Uhr Eintreffen, Apéro, Einleitung zum Kochen

**Neu: Mozzarella Show mit Degustation (falls gewünscht)**

18.00 Uhr gemeinsames Kochen (Mezza oder süditalienisch)

ca. 19.30 -20.00 Uhr Beginn Dinner

ca. 22.00 Uhr Ende

**Ort** | The Valley, Mozzarella Manufaktur Idea Salentina AG  
Kempthpark 32, 8310 Kempththal



*Baba Ganoush*

**mit ÖV** | Bahnhof Kempththal

**Preis** | für private Gruppen sowie Firmenevents für zw. 10 und 14 Teilnehmende  
pauschal Fr. 2000 exkl. MwSt. ohne Mozzarella Show  
pauschal Fr. 2400 exkl.. MwSt. mit Mozzarella Show  
zusätzlich Mozzarella als Apéro Häppchen wenn keine Show gebucht:  
Fr. 80.-- pauschal



*Mezzetafel*



*verdura e pollo*

*Berücksichtigung von:*

- Laktose/Glutenintoleranzen

- Veganer\*innen und Vegetarier\*innen willkommen