



Kochworkshops für private Gruppen

Alimentarium, Museum der Ernährung

Option 1

Zu einem Geburtstag, einem Junggesellenabschied, einem Team Building oder einfach nur um neue Techniken zu erlernen. Der Workshop findet in zwei Schritten statt: Zubereitung Ihres Menüs mit 2 Gerichten zur Auswahl: Vorspeise + Hauptgericht oder Hauptgericht + Dessert, gefolgt von einem gemeinsamen Essen mit dem Koch-Animator.

Wissenswert: Die Beilagen werden je nach Saisonprodukten festgelegt.

Zeit: von 18:00 bis 20:30 Uhr.

Dauer: 2 Stunden und 30 Minuten (1 Std und 30-45 Min. für den Workshop, 45 Min. für die Verkostung).

Preis: 140.– CHF pro Person.

Alter: ab 16 Jahren

Termine: Dienstag bis Samstag

Sprache: Französisch oder Englisch

Menüs zur Auswahl:

- **Menu 1**
Kürbiscremesuppe mit Haselnuss-Schaum
Kabeljaufilet mit Kokosmilch und Süsskartoffel-Mousseline
Orangen-Zimt-Auflauf mit Minze-Parfüm-Crumble
- **Menu 2**
Knuspriger Mozzarella und getrocknetes Landfleisch
Kalbsschnitzel mit Limettenbutter und Bohnenkraut
Mini-Madeleine und Orangen-Schokoladen-Dip
- **Menu 3**
Meerrettich-Flan und geräucherter Forelle aus der Region
Mandel-paniertes Hähnchenfilet mit Feigen-Zwiebel-Chutney
Schokoladen-Bailey's-Mousse und Orangen-Spitzen-Dentelle.

Unser Angebot umfasst:

- Exklusivnutzung der *FoodAcademy*
- Qualifiziertes Personal
- Auswahl an saisonalen Produkten

Optionale Extras:

- Museumsführung (1 Std.): 150.– CHF/Vermittler*in + ermässiger Museumseintritt (11.– CHF/Person)
- Getränkepauschale: 3 dl Weisswein oder Rotwein, Mineralwasser, Fruchtsaft und Kaffee/Tee für 30.– CHF/Person
Zusätzliche Getränke werden separat verrechnet.
- Tischservice-Pauschale
=> Bis zu 12 Personen: CHF 200.- pro angefangene Stunde
=> Ab 13 Personen: CHF 400.- pro angefangene Stunde

Alimentarium, Museum der Ernährung

Option 2

Bereiten Sie Ihr Essen in drei Gängen zu! Sie werden von einem Chef-Animator begleitet, der Ihnen die Techniken des Schneidens, Kochens und Anrichtens auf dem Teller erklärt. Wecken Sie den Chefkoch in Ihnen! Jedes Menü konzentriert sich auf eine bestimmte Technik. Nach den Vorbereitungen geniessen Sie in geselliger Runde Ihre köstlichen Zubereitungen mit dem Chef-Animator.

Wissenswert: Die Beilagen werden je nach Saisonprodukt festgelegt.

Zeit: von 18:00 bis 21:30 Uhr

Dauer: 3 Stunden 30 Minuten (2 Std 15 Min. für den Workshop, 1 Std 15 Min. für das Essen)

Preis: 210.– CHF pro Person

Alter: ab 16 Jahren

Termine: Dienstag bis Samstag

Sprache: Französisch oder Englisch

Menüs zur Auswahl:

- **Menu 1 – Schneidetechniken**
Gemüse-Mille-Feuille, Sabayon mit frischen Kräutern und Curry
Lachsfilet auf knuspriger Haut, Olivenöl mit Kräutern und getrockneten Tomaten
Toblerone-Creme und Birnen-Espuma
- **Menu 2 – Garmethoden**
Pastinaken-Flan mit Apfel-Curry-Vinaigrette
Kalbsmedaillons mit Morcheln und Portwein
Joghurtwolke mit Kardamom und kandierter Grapefruit
- **Menu 3 – Anrichten auf dem Teller**
Sellerie-Salbei-Kuchen, säuerliche Grapefruit-Sauce
Schweinefilet-Mignon gefüllt mit Pilzen und Bénichon-Senf
Feine Apfeltarte mit Kokosnuss-Schlagsahne

Unser Angebot umfasst:

- Exklusivnutzung der *FoodAcademy*
- Qualifiziertes Personal
- Auswahl an saisonalen Produkten

Optionale Extras:

- Museumsführung (1 Std.): 150.– CHF/Vermittler*in + ermässiger Museumseintritt (11.– CHF/Person)
- Getränkepauschale: 3 dl Weisswein oder Rotwein, Mineralwasser, Fruchtsaft und Kaffee/Tee für 30.– CHF/Person
Zusätzliche Getränke werden separat verrechnet.
- Tischservice-Pauschale
=> Bis zu 12 Personen: CHF 200.- pro angefangene Stunde
=> Ab 13 Personen: CHF 400.- pro angefangene Stunde

Alimentarium, Museum der Ernährung

Allgemeine Nutzungsbedingungen

- Mindestens 10 Personen, höchstens 22 Personen (ab 13 Personen bilden wir zwei Gruppen mit zwei Köchen)
- Einheitliches Menü für die gesamte Gruppe (eine vegetarische Alternative ist möglich).
- Die Buchungsfrist endet 15 Werktage vor dem Workshop-Datum.
- Allergien und Unverträglichkeiten müssen 15 Werktage vor dem Workshop-Datum gemeldet werden.
- Die Zahlung muss am Tag der Veranstaltung in bar oder per Kreditkarte erfolgen.
- Jede angekündigte zusätzliche Stunde wird mit CHF 300 pro begonnener Stunde berechnet.
- Jede nicht angekündigte zusätzliche Stunde wird mit CHF 600 pro begonnener Stunde berechnet.
- Veranstaltungsbuchungen können bis 7 Werktage vor dem Reservierungsdatum kostenfrei geändert werden. Nach Ablauf dieser Frist können zusätzliche Kosten anfallen.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

Bei Annullierung später als 10 Werktage vor dem Reservierungsdatum fallen 100% des kalkulierten Veranstaltungspreises an.



Offerten und Reservierung

event@alimentarium.org

Alimentarium

Museum der Ernährung

Quai Perdonnet 25

CH-1800 Vevey

www.alimentarium.org