

Kochen – eine Frage von Stil, Leidenschaft und Lebensfreude

Beste Voraussetzungen ...

... für ein tolles Koch-Erlebnis bietet Hessens größte und modernste Event- und Schulungsküche auf 222 m² im Best Western Premier IB Hotel Friedberger Warte.

An 16 komplett und professionell ausgestatteten Arbeitsplätzen erleben Sie das kulinarische „Abenteuer Kochen“ hautnah. Dafür garantieren unsere Küchenprofis, die Ihnen persönlich und mit viel Engagement während Ihres Kochkurses zur Seite stehen.



Kochen liegt voll im Trend ...

... zumindest, wenn man den aktuellen Quoten der TV-Shows Glauben schenkt. Doch wie sieht es in der Praxis aus? In welcher Küche wird tatsächlich regelmäßig selbst der Kochlöffel geschwungen, werden Gerichte frisch, gesund und abwechslungsreich zubereitet? Nur durch Zuschauen ist noch kein Meister vom Himmel gefallen!

Und da Kochen vor allen Dingen Spaß machen soll, haben wir für Sie eine kleine Kochkurs-Reihe zusammengestellt, die beides verbindet: Das Erlebnis, gemeinsam an Herd und Ofen Spaß zu haben, und die einmalige Gelegenheit, wertvolle Tipps und Kniffe vom Profi zu bekommen.

Ideal geeignet als tolles Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung. Überzeugen Sie sich selbst!

In allen Kochkursen inbegriffen:

- Bereitstellung aller erforderlichen Lebensmittel und Zutaten
- Bereitstellung der Event- & Schulungsküche (inklusive Ausstattung, Energie, Kühlräume, Dekoration und Reinigung)
- Kochmützen, Kochschürzen, Rezepturheft und Urkunden für alle Hobbyköche
- Gemeinsames Essen Ihres Menüs an festlich eingedeckten Tischen in unserem Restaurant Alexander
- Das Dessert wird auf Wunsch direkt aus unserer Küche serviert

Damit Ihr Kochkurs unvergesslich wird:

- bedrucken wir Ihnen Kochschürzen mit Namen und Anlass, ab € 20,- je Stück

Die optimale Teilnehmerzahl für alle Kochkurse beträgt 8 - 32 Hobbyköche, die ca. 4 - 6 Stunden Zeit mitbringen. Andere Gruppengrößen sind auch willkommen.

Für Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.



Innovativ & anders: Rahmenprogramme und Incentives rund ums Kochen

in Hessens größter Event- und Schulungsküche



IB Hotel Friedberger Warte

Homburger Landstraße 4 · 60389 Frankfurt am Main · Telefon +49 (0)69 768064-0 · Telefax +49 (0)69 768064-555
E-Mail: bankett.frankfurt@ibhotels.de · Internet: www.ibhotel-frankfurt.bestwestern.de

IB Hotel Friedberger Warte

Frankfurt

Each Best Western® branded hotel is independently owned and operated.

Kochen wie die Profis – unsere Kochkurse:

Koch' Dich gesund Gruppen-Kochkurs mit „WellFit“ Menü

Gesund zu leben, sich bewusst zu ernähren und über das, was wir essen, mehr zu wissen, findet immer mehr Anhänger. Unser Kochkurs „Koch' Dich gesund“ liefert dazu aufschlussreiche Informationen vom Fachmann und macht darüber hinaus noch eine Menge Spaß, denn zusammen kocht es sich doppelt gut.

- Gemeinsames Kochen eines Drei-Gänge-„WellFit“ Menüs mit unseren Küchenprofis
- Ein Glas frisch gepresster Vitaminsaft zur Begrüßung
- Verschiedene Quellwasser aus der Region sowie alkoholfreies Weizenbier während des Kochkurses



**ab € 76,- pro Kochkursteilnehmer
(ab € 61,- pro Menüteilnehmer)**

Gruppen-Event in der Küche Den Kochlöffel schwingen wie die Küchenprofis

Am Herd ist Teamgeist gefragt – wo sollte man sich also schneller näher kommen, als bei der gemeinsamen Zubereitung eines Menüs? Kochen Sie mit Ihren Mitarbeitern und unserer Unterstützung.

Unser Menüvorschlag:

In Wodka gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Dill-Senf-Soße und kleinem Salatbouquet

•
Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinsauce, Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse und Schupfnudeln

•
Apfelfrühlingsrollen mit Vanillesauce und Pistazieneis



**ab € 64,- pro Kochkursteilnehmer
(ab € 49,- pro Menüteilnehmer)**

An die Töpfe, fertig, los! Das „Kochduell“ mit Freunden und Kollegen

Wollten Sie schon immer einmal Ihre Freunde oder Kollegen aus der benachbarten Abteilung zu einem kulinarischen Duell herausfordern? Unsere Eventküche bietet hierfür die optimale Arena. Natürlich unterstützen unsere Küchenprofis die Teams und geben Tipps bei der Zubereitung. Am Ende entscheidet beim gemeinsamen Dinner eine von Ihnen gestellte Jury über Sieg und Niederlage.

- Gemeinsames Kochen eines Drei-Gänge-Menüs mit unseren Küchenprofis
- Ein Glas Sekt zur Begrüßung der Duellanten, dazu pikante Naschereien
- Unbegrenzt Softgetränke für alle Teilnehmer der Veranstaltung



Nun haben Sie die „Qual der Wahl“ und dürfen sich entscheiden für:

„Typisch Irland“ mit:	„Heftig deftig“ mit:	„Gourmet“ mit:
Gebeizter Lachs Lammcarrée Crêpes	Miesmuscheln, Safran, Hirschrücken, Pfefferlinge, Putenbrust, Hagebutten, Birnen	Hummer (lebend), grüner Spargel, Kalbsfilet, Frankfurter Soße, La Ratte Kartoffeln

€ 79,-* / € 49,- € 85,-* / € 55,-** € 89,-* / € 59,-****
*pro Kochkursteilnehmer / **pro Menüteilnehmer

Kochkurs „Deluxe“ Mit Niveau am Herd und festlich an der Tafel

Gibt es Schöneres, als gute Freunde und sich selbst mit einem opulenten Menü zu verwöhnen? Und das noch selbst zubereitet! Wer sich ohne Profi-Unterstützung nicht an die Haute Cuisine heran traut, bucht unseren Kochkurs „Deluxe“. Wir begrüßen Sie mit Tapas und einem Glas Champagner, dann kochen Sie gemeinsam mit unseren Küchenprofis ein Fünf-Gänge-Gala-Menü.

- Unbegrenzt alkoholfreie Getränke für alle Teilnehmer.

Das Gala-Menü des Abends:

Austern „Sylter Royal“

•
Karamellisierte Gänsestopfleber mit Aprikosen

•
Williams-Birnen-Sorbet

•
Tranche vom „Harzer Höhen Vieh“ mit Trüffelsoße, Marktgemüse im Nest und Kartoffel-Sellerie-Püree

•
Williams-Birnen-Sorbet



**ab € 111,- pro Kochkursteilnehmer
(ab € 74,- pro Menüteilnehmer)**

Rahmenprogramm für Tagungen:

Lecker Essen selbst gemacht –
innerhalb von 30 Minuten bereitet jeder Teilnehmer sein Essen selbst zu!



SPEED COOKING

Bei Ihrer Veranstaltung kommt es anders als gedacht? Und das sogar von Ihnen gewollt?

Stellen Sie sich dieses Szenario vor:

Rechtzeitig zum Mittag- oder Abendessen betreten Ihre Tagungsteilnehmer das Hotelrestaurant. Groß ist die Vorfreude auf das Menü...

Doch statt der erwarteten Gaumenfreuden serviert ihnen das freundliche Servicepersonal Kochlöffel und Kochschürze! Rasch klärt unser Küchenprofi den Sachverhalt auf:

Leider habe er vergessen, das Menü vorzubereiten – und deshalb seien Sie nun selbst gefordert! Ab sofort heiße es: Kochlöffel schwingen! In unserer Eventküche sei bereits alles vorbereitet...

Verschiedenes Rindfleisch (alternativ Pute) steht auf dem Programm. Was man alles bei der Zubereitung edler Rinderfilets beachten muss, bekommen Ihre Teilnehmer nun fachmännisch von unserem Küchenprofi erklärt. Der Speed Cooking-Kurs dauert 30 Minuten – und anschließend lassen sich die Teilnehmer die leckeren Eigenkreationen im Restaurant munden.



**Buchen Sie dieses kulinarische Highlight
doch einfach als Rahmenprogramm zu
Ihrer Veranstaltung hinzu!
Als Überraschungseffekt oder zum
Energietanken für die 2. Tageshälfte...**

ab € 19,- pro Person

