

für Teams

# EVENT COOKING



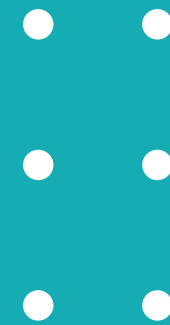
[www.smart-village.com](http://www.smart-village.com)



*intra*

# Team- kochen

Gemeinsames Kochen und Essen steigert bekanntlich das Zusammengehörigkeitsgefühl! Nach einem erfolgreichen Workshoptag lebt Euer Teamgefühl bei unseren einzigartigen Kochevents nochmal richtig auf! Lasst Euch von unserem professionellen Team-Koch auf eine kulinarische Sinnesreise von Asien bis nach Mexiko entführen oder genießt ein 3-Gänge Menü zusammen.



Unsere smartvillage

# KOCH-LOCATIONS



Loftkitchen



74 qm2



Max. 15 Personen



smart Café



200 qm2



Auch für größere Gruppen  
geeignet

Option 1

# 3 GÄNGE MENÜ

30,- Menüpreis  
pro Person

**Zusätzliche Kosten:**

**Inhouse-Location**

Loftkitchen: 139,- € pro Std.\*

**Profi-Koch**

80,- € pro Std.

(ca. 2h Vorbereitungszeit)

Gemeinsam mit unserem Team-Koch werdet Ihr ein kulinarisches Menü der Extraklasse zaubern! Die Devise lautet dabei: Team-Work!

## VORSPEISEN

- Rainbow Tatar | Tuna | SushiReis | Mango | Schwarzer Sesam
- Buratta Caprese & Basilikum Crema (Veggi)
- Creamy Karotte | Schwarzer Maracuja | Ingwerschaum (Veggi)
- Weisse Tomatensuppe | Parmesanchip (+Vegan)

## HAUPTSPEISEN

- Don Ceviche | Zander | Avocado | Süßkartoffel | Leche de Tigre
- Salmon Katsu Sashimi | Panko | Lachs | Yuzu-Mayo | Ei
- Dry Aged Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein | Blumenkohlcreme | Nussbutter
- Dry Aged Clubsteak von der Allgäuer Färse | Hasselback | Potatoe | Sour Creme
- Spaghetti Carbonara | Pancetta | Ei | Parmesan
- Risotto Porcini | Steinpilz & Parmesan (Veggi)
- Roasted Ceasars Salad | Pollo Fino | Croutons (Vegan mit Räuchertofu)
- Gebackene Aubergine | Tahini | Granatapfel | Sesam (Vegan)

## DESSERTS

- Nougat Soufflé | Kirsche
- Griechischer Jogurt | Caramel Nüsse | Honig | Pistacchio

Option 2

# PREMIUM SUSHI TIME

Du begeisterst Dich für Sushi und Dich faszinieren perfekt gerollte Maki oder Nigiri? Ohne Zweifel: Sushi zubereiten will gelernt sein. In diesem Kurs zeigen Euch unsere beiden Sushi-

• Chefs in einem Erlebnis-Workshop, wie Ihr authentisches, japanisches Sushi selber machen könnt und worauf es neben der richtigen Technik und farbenfrohen Kombinationen wirklich ankommt.

50,- Menüpreis  
pro Person

Max. 12 Personen

optional auch vegan

**Zusätzliche Kosten:**

**Inhouse-Location**

Café: 179,- € pro Std.\*, oder  
Loftkitchen: 139,- € pro Std.\*

**Profi-Köche**

900,- € pauschal

\*Ggf. zuzüglich Endreinigung (80,- € pauschal)

Dieser Kurs eignet sich gut für Sushi-Anfänger, aber auch für Personen, die erste Erfahrungen mit eigenen Rollen gemacht haben oder bereits andere Sushi-Kurse besucht haben.



# Option 3 GOING SOUTH

Ob Tacos, Tortillas, Churros oder das Geheimnis der besten Guacamole - die mexikanische Küche ist facettenreich und bunt und besteht aus weit mehr als Burrito. Dieser Kochkurs entführt Euch in den kulinarischen Süden - zu Salsa, palmengesäumten Stränden und fantastischem Streetfood.

30,- € Menüpreis  
pro Person

Max. 12 Personen  
optional auch vegan

## Zusätzliche Kosten:

### Inhouse-Location

Café: 179,- € pro Std.\*

Loftkitchen: 139,- € pro Std.\*

### Profi-Koch

80,- € pro Std.

(ca. 2h Vorbereitungszeit)

\*Ggf. zuzüglich Endreinigung (80,- € pauschal)

Dieser Kurs eignet sich für Anfänger und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen.

Option 4

# COCKTAIL NIGHT

Wie könnte man wohl besser in den Feierabend starten als mit einem herrlich frischen und selbst gemachten Cocktail in der Hand? Lernt bei einem Cocktail-Kurs von einem der

- erfahrendsten Barkeepern der Szene - dem Brand

- Ambassador von THE DUKE. Der gebürtige Münchner hat sein Wissen auf seinen Reisen um den Globus gesammelt

- und hat selbstverständlich weit mehr als Gin im Repertoire.

20,- € für Getränke

Ab 15 Personen

**Zusätzliche Kosten:**

**Inhouse-Location**

Café: 179,- € pro Std.\*

Loftkitchen: 139,- € pro Std.\*

**Barkeeper**

80,- € pro St.

(ca. 2h Vorbereitungszeit)

\*Ggf. zuzüglich Endreinigung (80,- € pauschal)

# Unser chef Ben Henger

✓ Seit 20 Jahren als professioneller Team-Koch tätig

✓ Setzt auf regionale & saisonale Zutaten

✓ Steht für Koch-Events mit Erlebnischarakter  
und Gemeinschaftsgefühl

✓ Hat jede Menge Tipps und Tricks auf Lager,  
auch für's Nachkochen zuhause

Head  
Chef





# Mit spezifischer Expertise

Wie immer folgen wir der Devise: Jeder schöpft auf seinem Gebiet sein volles Potenzial aus. Daher haben wir für jeden Kochkurs einen eigenen Profi-Koch an unserer Seite, der unseren Team-Koch mit individueller Expertise und jahrelanger Erfahrung begleitet.



**Guy**

Barkeeper von Herzen und Brand Ambassador in THE DUKE Destillerie.



**Adrian**

Sushi-Meister, der in Japan sein Handwerk gelernt hat.

was unsere Kunden sagen...

# FEEDBACK

Personio

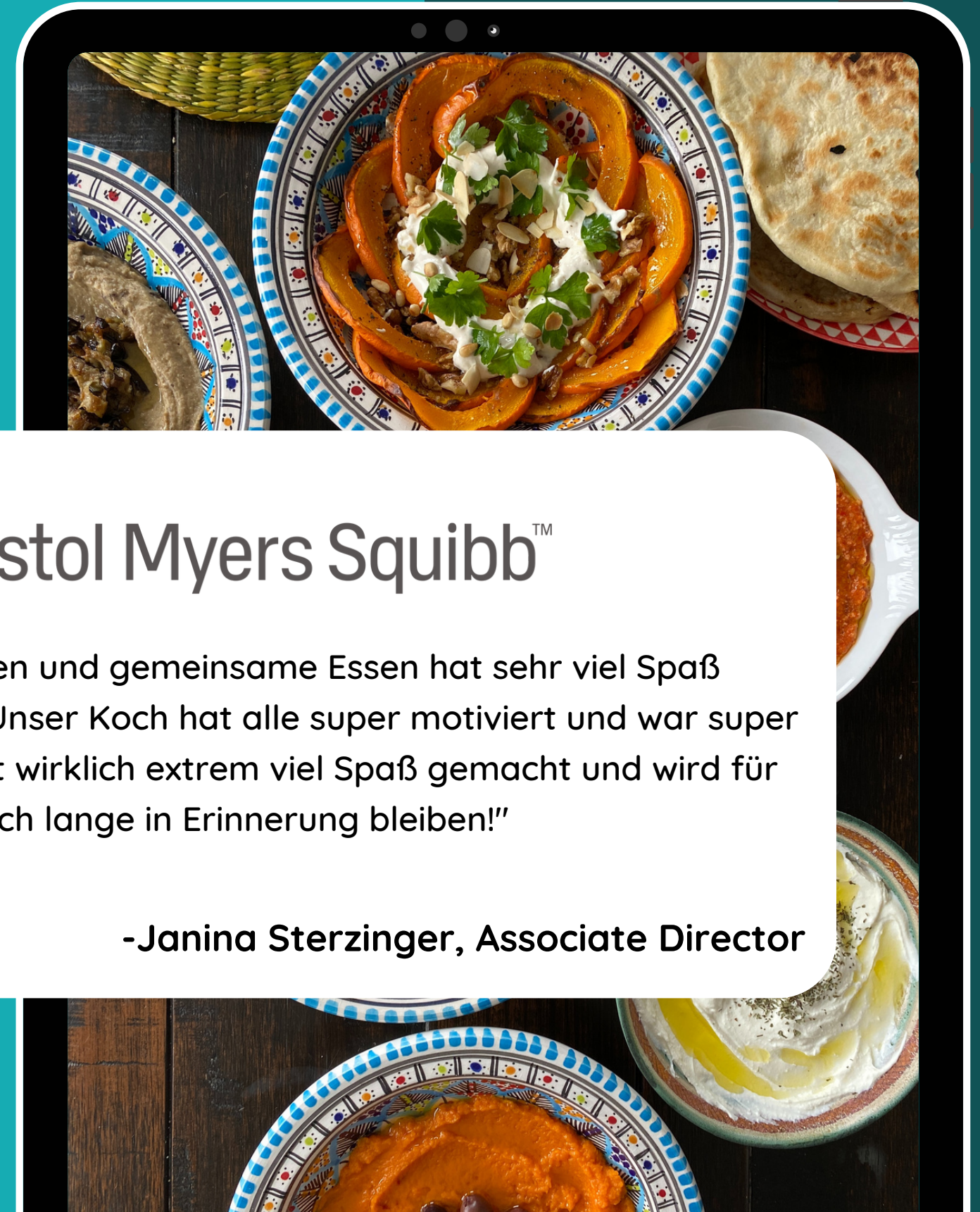
"Nach unserem Teammeeting war es super, noch ein Kochevent zu starten. Hier hat sich unser Koch ein 3-Gänge-Menü überlegt, welches wir in sehr entspannter Atmosphäre gemeinsam mit ihm zubereitet haben. Das war ein einzigartiges Erlebnis als Team. Wir kommen wieder!"

-Fabian Brunn, Product Manager

 Bristol Myers Squibb™

"Das Kochen und gemeinsame Essen hat sehr viel Spaß gemacht. Unser Koch hat alle super motiviert und war super nett! Es hat wirklich extrem viel Spaß gemacht und wird für uns alle noch lange in Erinnerung bleiben!"

-Janina Sterzinger, Associate Director



*Fragen?*  
Melde  
Dich!

Mail: [bookingmuc@smart-village.com](mailto:bookingmuc@smart-village.com)

Tel: +49 (0)89 2000 520 89

[www.smart-village.com](http://www.smart-village.com)



Robert



Caio

