



ichkoche.at –Kochschule
Preis- und Leistungsübersicht
1.1.2015 – 14.11.2015



Preis- und Leistungsübersicht (Details auf den Folgeseiten)

Leistung	Preise*
Raummiete	
Abendpauschale - Miete der Räumlichkeiten (17 - 24 Uhr)	€ 700
Mittagspauschale -Miete der Räumlichkeiten (09 - 15 Uhr)	€ 400
Ganztagsnutzung - Miete der Räumlichkeiten (09 -24 Uhr)	€ 850
Betreuung	
Betreuung durch unseren Profikoch	€ 550
zusätzlicher Profikoch	€ 400
zusätzliche Betreuung Ihrer Abend-/ oder Tagesveranstaltung durch unsere Kochschul-Assistenz	€ 130
zusätzliche Betreuung Ihrer Ganztagsveranstaltung durch unsere Kochschul-Assistenz	€ 200
Menüoptionen	
3-Gang Menü Standard / p.P	€ 15
4-Gang Menü Standard / p.P	€ 20
5-Gang Menü Standard / p.P	€ 25
Feinschmeckermenü/ p.P.	€ 30
Getränke + sonstiges	
alkoholische Getränke nach Verbrauch	
Präsentationspauschale	€ 50

*alle Preise exkl. Mwst. sofern nicht anders angegeben

Feiern Sie in unseren Räumlichkeiten...

Raummiete

Inkludierte Leistungen

- exklusive Raumnutzung (max. 40 Personen)
- Nutzungspauschale für Geräte und Inventar
- Kochschulassistentz (Geschirr- und Gerätereinigung)
- Alkoholfreie Getränke und Warmgetränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Säfte)
- Lebensmittelgrundausrüstung
- Endreinigung

Preise

- Abendpauschale 17:00 – 24:00 € 700,-
- Mittagspauschale 9:00 – 15:00 € 400,-
- Ganztagsnutzung 9:00 – 24:00 € 850,-

lassen Sie sich dabei von unseren Profis unterstützen...

Veranstaltungsbetreuung (optional)

Betreuung durch unsere Profiköche

- Vorbereitung, Einkauf, Betreuung Ihrer Veranstaltung und Anleitung durch den ichkoche.at Koch, individuelle Menüentwicklung vorab € 550,-
- weiterer Profikoch (bei Gruppen größer als 16 Personen) € 400,-

Kochschulassistentz für einen reibungslosen Ablauf

hilft bei der Veranstaltungsvorbereitung, übernimmt Teile der Gästebetreuung (bspw. Getränke)
Sowie die Geräte und Geschirreinigung nach Ihrer Veranstaltung.

- Eine Assistentz ist in unserer Raumpauschale enthalten und bei jeder Veranstaltung zu Ihrer Unterstützung mit dabei!
- Zusätzliche Kochschulassistentz bei Ihrer **Abend- oder Tagesveranstaltung** (bei Gruppen größer als 16 Personen) € 130,-
- Zusätzliche Kochschulassistentz bei Ihrer **Ganztagesveranstaltung** (bei Gruppen größer als 16 Personen) € 200,-

... und machen Sie kulinarische Neuentdeckungen!

Menüoptionen und –preise (optional)

Menü mit Standardzutaten

- 3 Gang € 15,- / pro Person
- 4 Gang € 20,- / pro Person
- 5 Gang € 25,- / pro Person

Feinschmeckermenü mit ausgewählten Zutaten

- 4 Gänge € 30,- / pro Person

Gerne entwickelt unser Koch ein eigens auf Ihre Veranstaltung abgestimmtes Menü!

Auf Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.
Menüpreise gelten pro Person und richten sich nach Ihrer Teilnehmerzahl, die wir 1 Woche vor
Veranstaltungstermin mit Ihnen absprechen.

Um Ihre Veranstaltung abzurunden...

Alkoholische Getränke (optional)

werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet (pro angefangene Flasche) können nach Absprache aber gerne auch selbst mitgebracht werden (kein Stoppelgeld!).

- Wein, Sekt, Prosecco je 0,75 l € 10,- / Flasche (inkl. Mwst)
- Bier je 0,3 l € 2,- / Flasche (inkl. Mwst)
- Weitere Getränke nach Absprache

Präsentationspauschale (optional)

- Beamer, Leinwand, Flipchart € 50,-

Fragen Sie auch nach:

- Weinverkostungen mit unseren Weinexperten
- Cocktail-Crashkurs mit Profibarkeeper
- Kochkurse mit Spezialthemen wie: 5-Elemente-Küche, Orientalische Küche (indisch, persisch, marokkanisch...), Karibik-Kochkurs, Süße Küche (Muffins & Cupcakes, Tortenworkshops...), Improvisationskochkurs (wie esse ich meinen Kühlschrank leer),...

Beispiel: Ihr Mitarbeiterkochkurs mit 25 Personen

Passend für: Weihnachtsfeier, Jubiläen, Projektkick-off, Projektabschluss...

Leistung		Preise*
Raummiete		
	Abendpauschale - Miete der Räumlichkeiten (17 - 24 Uhr)	€ 700
Betreuung		
+	Betreuung durch unseren Profikoch	€ 550
+	zusätzlicher Profikoch	€ 400
+	zusätzliche Betreuung Ihrer Abend-/ oder Tagesveranstaltung durch unsere Kochschul-Assistenz	€ 130
Menüoptionen		
+	4-Gang Menü Standard á € 20,- p.P	€ 500
Getränke + sonstiges		
+	alkoholische Getränke nach Verbrauch	
Gesamt		€ 2.280

*alle Preise exkl. Mwst. sofern nicht anders angegeben

Beispiel: Ihre Pressekonferenz mit bis zu 40 geladenen Journalisten

Aufbau eigener Werbematerialien und individuelle Raumnutzung möglich. Gerne unterstützen Sie auch unsere Profiköche und Assistenten (ACHTUNG: in diesem Preisbeispiel nicht enthalten).

Leistung		Preise*
Raummiete		
	Mittagspauschale -Miete der Räumlichkeiten (09 - 15 Uhr)	€ 400
Getränke + sonstiges		
+	alkoholische Getränke nach Verbrauch	
+	Präsentationspauschale	€ 50
Gesamt		€ 450

*alle Preise exkl. Mwst. sofern nicht anders angegeben

Beispiel: Ihr Seminartag mit 15 Teilnehmern und abschließendem Kochkurs

Seminarorganisation und -durchführung durch Ihre Firma. Anschließend ab ca. 17 Uhr Umsetzung und Konzeptionierung eines Kochkurses durch unser Team.

Passend für: Mitarbeiterschulungen, Produktvorführungen mit Kunden, Firmenpräsentation vor internat. Geschäftspartnern...

Leistung	Preise*
Raummiete	
Ganztagsnutzung - Miete der Räumlichkeiten (09 -24 Uhr)	€ 850
Betreuung	
+ Betreuung durch unseren Profikoch beim Kochkurs	€ 550
Menüoptionen	
+ 4-Gang Menü Standard á € 20,- p.P	€ 300
Getränke + sonstiges	
+ alkoholische Getränke nach Verbrauch	
+ Präsentationspauschale	€ 50
Gesamt	€ 1.750

*alle Preise exkl. Mwst. sofern nicht anders angegeben

Allgemeines

Wir bitten Sie, bei Ihrer Veranstaltung das **Rauchverbot** in allen Räumlichkeiten unserer Kochschule zu beachten.

Die Teilnahme an den ichkoche.at-Kochkursen und Kochveranstaltungen, auch im Zuge Ihrer Exklusivveranstaltung, erfolgt auf eigenes Risiko. ichkoche.at haftet – ausgenommen Personenschäden - nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Soweit dem nicht zwingende gesetzliche Bestimmungen entgegenstehen, ist eine Haftung für entgangenen Gewinn, Zinsverlust, Mangel- und Folgeschäden, Verzugsschäden, ideelle Schäden und Drittschäden ausgeschlossen.

Buchungsbedingungen

Terminvergabe: bis zur schriftlichen Reservierungsbestätigung und Übersendung der Auftragsbestätigung durch ichkoche.at liegt kein Anspruch für einen angefragten Termin vor. Terminoptionen werden individuell mit ichkoche.at vereinbart, können aber bei Fixbuchung durch einen anderen Kunden von ichkoche.at jederzeit aufgelöst werden.

Die **Personenzahl** muss eine Woche vor Veranstaltungsbeginn fixiert und bestätigt werden - die gemeldete Personenanzahl gilt als Grundlage für die Verrechnung des Wareneinsatzes bzw. der Menüpreise. Kostenlose Stornierung bis 4 Wochen vor Veranstaltungstermin möglich. Danach wird die jeweils vereinbarte Raumpauschale zur Gänze verrechnet. Im Falle des Nichterscheinens ohne vorherige Absage werden die gesamte Raumpauschale sowie alle bereits angefallenen Kosten verrechnet (Lebensmitteleinkauf, Koch und Assistenz).

Rechnungslegung: Exklusivveranstaltungen werden nach der Veranstaltung gesamt in Rechnung gestellt.

Preise gültig ab 1.1.2015 bis auf Widerruf

**Ihr Ansprechpartner für
Terminanfragen und Buchungen:**

Doris Guttman
doris.guttman@ichkoche.at
M: +43 (0)664 4417705