

# Preisliste Kochschule

## RAUMMIETE\*\*

In unseren Räumlichkeiten finden Sie Platz für elegante Kundenevents, ausgelassene Mitarbeiterfeiern und Teambuildings.

Abendpauschale – Nutzung der Räumlichkeiten (17 – 24 Uhr)**	€ 850
Mittagspauschale – Nutzung der Räumlichkeiten (9 – 15 Uhr)**	€ 500
Ganztagsnutzung – Nutzung der Räumlichkeiten (9 – 24 Uhr)**	€ 950

## BETREUUNG

Lassen Sie sich von unserem Profikochteam und unseren AssistentInnen unterstützen.

Profikoch-Betreuung (inkl. Menükonzeption, Einkauf & Vorbereitung am Eventtag)	€ 550
Zusätzlicher Profikoch für größere Kochteams (pro 15 Personen 1 Koch)	€ 400
Betreuung Ihrer Abend-/ oder Tagesveranstaltung durch unsere Kochschul-Assistenz	€ 130
Betreuung Ihrer Ganztagsveranstaltung durch unsere Kochschul-Assistenz	€ 200

## MENÜOPTIONEN

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

3-Gang Menü Standard / p.P.	€ 20
4-Gang Menü Standard / p.P.	€ 25
5-Gang Menü Standard / p.P.	€ 30
Feinschmeckermenü/ p.P.	€ 40

## ZUR ABRUNDUNG IHRER VERANSTALTUNG – Getränke, Zusatzleistungen und Special Events

Zur Abrundung Ihrer Veranstaltung servieren wir gerne die Weine eines unserer Partnerweingüter oder bieten Ihnen technische Hilfsmittel für Präsentationen.

### GETRÄNKE

Welcome Drink /p.P.	€ 3
Wein 0,7l	€ 10
Bier 0,3l	€ 2
Präsentationspauschale	€ 62,50

## SPECIAL EVENTS, SAMPLINGS UND PRODUCT PLACEMENTS

Die Preise für unsere Zusatzleistungen sowie Special-Events richten sich nach Dauer, genauen Ablauf und Aufwand. Wir beraten Sie gerne! **Preis auf Anfrage**

### INKLUDIERTER LEISTUNGEN

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

### UNSER KÖCHETEAM

unter der Leitung unseres Chefkochs ist perfekt eingespielt und begleitet Sie mit Charme und Leichtigkeit durch Ihren Kochabend! Unsere KochschulassistentInnen helfen bei der Veranstaltungsvorbereitung, übernehmen Teile der Gästebetreuung (bspw. Getränke) sowie die Geräte und Geschirrrreinigung nach Ihrer Veranstaltung.

### 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.

### ZUSATZLEISTUNGEN:

Photobooth | Eventfotografin | Coaching für Teambuildings | Präsentationsequipment | Show-Barkeeping & Mietbar | Anmelde- und Teilnehmermanagement für Ihr Event | Weinverkostungen | begleitende Leistungen in den ichkoche.at- Medien (Online, Print, Social Media)  
**Preis auf Anfrage**

## IHRE ANSPRECHPARTNERIN:

### EVA ZECHBERGER

Verkaufsleitung – ichkoche.at

M: +43 664 81 44 639

[eva.zechberger@ichkoche.at](mailto:eva.zechberger@ichkoche.at)

\*alle Preise verstehen sich netto, exkl. MwSt.

\*\* bei Gruppen ab 16 Personen wird je nach Veranstaltungsaufwand die benötigte Anzahl an betreuenden Kochschulassistenten ergänzt