



meine Kochwerkstatt- Eventlocation & Mietküche

Sie haben die Wahl!

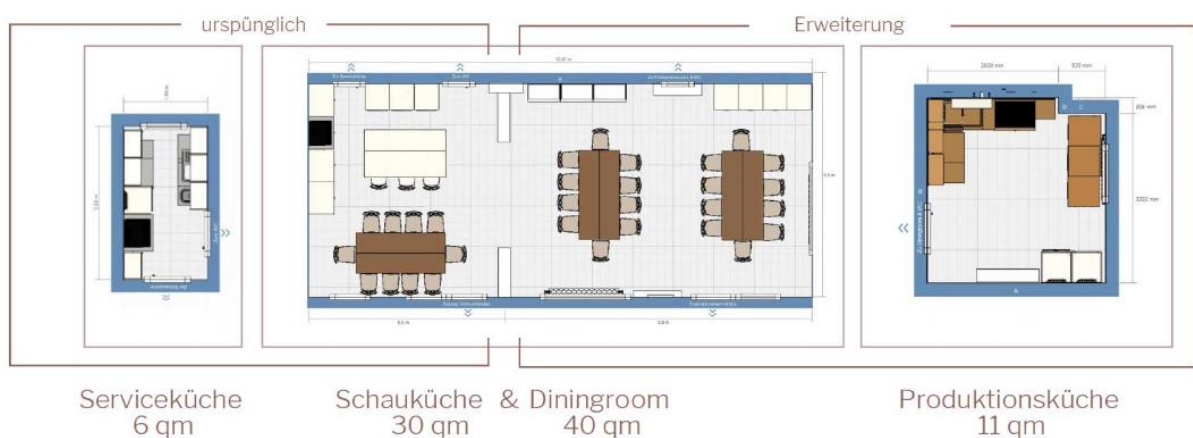
Unsere komplett ausgestattete Schauküche verfügt über alles, was das Koch-Herz begehrt, ist großzügiger als zu Hause, ist Küche und Esszimmer in einem. Für die Vorbereitung aller Speisen stehen zwei Serviceküchen zur Verfügung. Lager, WC und Garderobe machen die Location komplett.

Lage: zentral, urban

Typ: alter Münchner Laden, hohe Decken, renoviert, moderne Gestaltung im Farmhouse-Stil

Besonderes: Schauküche und Esszimmer, zusätzl. Serviceküchen

Raumplan



Raummaße

Name	L	B	H	Fläche
Kochwerkstatt/ Schauküche	5,5m	5,5m	3,5m	30qm
Serviceküche	3,5m	2,0m	3,0m	7qm
Diningroom	7,5m	5,5m	3,5m	41qm
Produktionsküche	3,6m	3,5m	3,0m	12,5qm
Zusatzraum 1	4,0m	2,5m	3,0m	10qm
Zusatzraum 2	2,0m	3,5m	3,0m	7qm

Kurzbeschreibung

Personen: sitzend s. Bestuhlungsvarianten; 50
stehend; 30 bei Schulungen

Zusatzraum: vorhanden

Anfahrt LKW möglich: ja

Geschirr und Möbel vorhanden: ja

Bodenbelag: Holz- und Steinboden

WC: 2

Heizung vorhanden: ja

Preis: Wir bieten eine gestaffelte
Preisgestaltung. Auf Anfrage erarbeiten wir
ein passendes Angebot.

Schulungsausstattung

- Flipchart
- Beamer (USB-, HDMI-Anschluss mit Kabel)
- Projektionsleinwand

Technische Daten

Tonanlage: Musikanlage via Aux-Kabel und Bluetooth; Bringen Sie bitte ihr Musikmedium (Laptop, Handy oder Tablet) mit.

WLAN: Ja

Starkstrom: Ja

Küchenausstattung

- 3 Herde inkl. Backofen
- 2 mobile Induktionsherdplatten
- Kühl-/Gefrierkombination
- Getränkekühlschrank
- Geschirrspüler
- 2 Waschbecken
- 15 Meter Arbeitsfläche
- professionelles Kochgeschirr und Küchenutensilien für große Mengen
- Schulungsausstattung für 6 Arbeitsstationen
- Geschirr, Besteck und Gläser
- großer Esstisch
- 2 Bartische

1001 Möglichkeiten

Kunden nutzen die Kochwerkstatt als ...

Dinnerlocation für Business-Events, private Einladungen, Brunch, Lunch, Dinner, Incentives, Weinproben ...

53%

Schulungsraum für Präsentationen, Seminare, Schulungen, Trainings, Meetings ...

25%

Location für Kochevents / Workshops – Gemeinsam kochen, schnippeln, kneten und genießen.









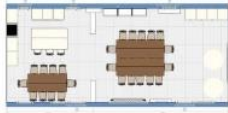
35%

Location für Foto, Film & Video mit ausreichend Platz für das gesamte Team und Equipement.

40%

* Einige Events werden mehreren Kategorien zugeordnet.

Bestuhlungsvarianten

Plan	Typ	P*
	Blockbestuhlung	
	3 Tische	26
	3 Tische teilweise ausgezogen	34
	3 Tische in einem Raum	34
	1 lange Tafel, 1 Tisch	32
	1 lange Tafel in T-Form	23 19 17
	Stuhlreihen	
	Seminarbestuhlung ohne Tische; 1 Redner- Tisch	30
	Seminarbestuhlung ohne Tische; 1 Redner- Pult	30
	Carreébestuhlung (alle Teilnehmer können sich ansehen)	
	Meetingbestuhlung	17
	Meetingbestuhlung	14

P* nur sitzend platzierte Personen werden gezählt