



LANDHAUS
Schulze-Hamann

Der echte Genuss.

**Vorschläge für Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern
oder andere geschäftliche Anlässe**

Küchenparty

Laden Sie doch einfach einmal zu uns in die Küche ein und geben eine Küchenparty. Wir kochen für Sie Ihre Wunschgerichte, lassen Ihre Gäste an der Zubereitung teilhaben (jedoch nicht selbst mitkochen) und verraten interessante Tipps und Tricks.

Wir verwandeln unsere Küchenwerkstatt mit Live-Musik in einen ganz besonderen Ort der Begegnung und Fröhlichkeit. Sie speisen an einer Tafel in der Küche oder in den angrenzenden Gasträumen. Der Tresen und die Getränkeversorgung sind dabei immer im Mittelpunkt des Geschehens. Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Personenanzahl: 25 – 30 Teilnehmer/innen Termine: nach Absprache. Dauer: 6 Std.
Preis p. Person ab € 98.-- Der übrige Betrieb ist dann geschlossen.

Bier-, Rum- oder Ginverkostung

Sie erleben die Verkostungen mit professioneller Begleitung und interessanten Informationen über die vorgestellten Produkte.

Der Preis für die Verkostungen beträgt € 35.-- p. Person ab 25 Teilnehmer(innen) incl. der vorgestellten Getränke und Mineralwasser

Dazu bieten wir ein 3-Gang-Menü nach Absprache oder ein entsprechendes Kalt-Warmes Buffet an zum Preis von € 35.-- p. Person.

Alternativ können Sie unsere feinheimische Brotzeit buchen zum Preis von € 25.-- p. Person

Termine: nach Absprache (Dauer: ca. 4 Std.)



LANDHAUS
Schulze-Hamann

Der echte Genuss.

Tagungs-Teamkochevents

Tages-Seminar mit Team-Kochen (Regional und saisonal in Bio-Qualität)

Seminar bzw. Tagung in unserem Gartenzimmer mit Zugang zu Terrasse und großzügiger Gartenanlage
z.B. von 9.00 – 16.00 Uhr

Leistungen:

- Mineralwasser Viva con Agua und regionaler Apfelsaft während der Veranstaltung
- Kaffeepause vormittags mit Vitalsnack und Kaffee, Tee etc. aus fairem Handel in Bio-Qualität, 2-gängiges saisonales, regionales Mittagmenü (serviert)
- Kaffeepause nachmittags mit hausgebackenen Blechkuchen und Kaffee, Tee etc. aus fairem Handel in Bio-Qualität

Vorhandene Technik wie Beamer, Leinwand, 2 Pinwände, Flipchart, OHP steht gratis zur Verfügung. Weiteres Equipment arrangieren wir gern für Sie.

Ab ca. 17.00 Team-Kochen mit unserer Küchencrew und gemeinsames Essen
bis ca. 21.00/22.00 Uhr

p. Person € 130.-- incl. Bier, Wein, alkoholfreie Getränke und Kaffee etc.
zzgl. Spirituosen Teilnehmeranzahl: 15 – 20 P.

2-Tages-Seminar mit Team-Kochen (Regional und saisonal in Bio-Qualität) und Übernachtung

1. Tag

Seminar bzw. Tagung in unserem Gartenzimmer mit Zugang zu Terrasse und großzügiger Gartenanlage
z.B. von 9.00 – 16.00 Uhr

Leistungen:

- Mineralwasser Viva con Agua und regionaler Apfelsaft während der Veranstaltung
- Kaffeepause vormittags mit Vitalsnack und Kaffee, Tee etc. aus fairem Handel in Bio-Qualität, 2-gängiges saisonales, regionales Mittagmenü (serviert)
- Kaffeepause nachmittags mit hausgebackenen Blechkuchen und Kaffee, Tee etc. aus fairem Handel in Bio-Qualität

Vorhandene Technik wie Beamer, Leinwand, 2 Pinwände, Flipchart, OHP steht gratis zur Verfügung. Weiteres Equipment arrangieren wir gern für Sie.

Ab ca. 17.00 Uhr Team-Kochen mit unserer Küchencrew
und gemeinsames Essen bis ca. 21.00/22.00 Uhr

2. Tag

Frühstück

9.00 Uhr Fortsetzung der Veranstaltung mit gleichen Leistungen
wie am 1. Tag,

Ende ca. 16.00 Uhr

p. Person € 260.-- incl. Bier, Wein und alkoholfreier Getränke
zzgl. Spirituosen

Optional

- Kräuterführung in der Gärtnerei Wilde Kost in Blunk.
Dauer 1 Std. vormittags
- Besuch des Team-Towers in Trappenkamp (12 Autominuten entfernt)
www.ropexcourse.de
- Floßbau-, Kletter- oder Bogenschießkurs an unserem hauseigenen Gewässer
inmitten von Wald und Wiesen



schleswig-holsteiner*
***GASTLICHKEIT**

