

Intern klar. Am Abend besonders.

Teambuilding, Kundenabend oder vollständig betreutes Catering: ein klarer Rahmen und ein Format, das zur Gruppe passt.

AKTIV ODER VOLLSTÄNDIG BETREUT

Die Gruppe kocht mit. Oder das Team übernimmt Küche und Service.

GRÖSSENORDNUNG

60 · 100 · 200+

Konzeptstand für den internen Prototyp. Finale operative Kapazität wird pro Event bestätigt.

PLANUNGSRAHMEN

6 Eckdaten

Termin · Gäste · Ort · Format · Ablauf · Leistungsumfang

ANLÄSSE

Kundenabend

Gespräch und Kulinarik im Mittelpunkt.

Teambuilding

Gemeinsam kochen oder interaktiv erleben.

Produktpräsentation

Marke, Produkt und Menü zusammenbringen.

Weihnachtsfeier

Tafel, Flying Dinner oder aktives Format.

Firmenjubiläum

Ein Meilenstein mit persönlichem Rahmen.

Incentive

Ein besonderer Abend als Dank oder Abschluss.

VON DER ERSTEN IDEE BIS ZUM LETZTEN GANG

01

Rahmen

Termin · Gäste · Ort

02

Erlebnis

aktiv · betreut · Format

03

Vorschlag

Menü · Service · Ablauf

04

Durchführung

Küche · Team · Logistik

Firmenevent planen

Lukas Bank · +49 175 7849374 · lukasbankchef@gmail.com

EVENTKITCHEN · Kurze Straße 2 · 37073 Göttingen