



Simone Weiß

GESUNDHEITSCOACH

TEAM
KOCHEVENT



Gutes Essen regt unsere Sinne an und wesentliche Bestandteile dabei sind gute Zutaten! Aus diesem Grund legen wir bei der Auswahl der verwendeten Lebensmittel sehr viel Wert auf gute Qualität, Frische und Regionalität!

Erleben Sie in einzigartiger Atmosphäre ein kommunikatives und kreatives Event der besonderen Art.

Unter professioneller Anleitung kochen Sie im Team ein leckeres mehrgängiges Menü.

Anschließend genießen Sie in stilvoller und entspannter Umgebung das selbst zubereitete Essen mit den korrespondierenden Getränken.

Im Hintergrund räumen fleißige Hände und das Spülpersonal das Küchen-Schlachtfeld wieder auf. Auch die Anmietung der Location und die Endreinigung ist im Preis inkludiert.



IHRE PROFESSIONELLE BEGLEITUNG DURCH DAS KOCH-EVENT:



Simone Weiß

*Gesundheitscoach für Ernährung & Psyche,
integrative Ernährungsexpertin (TCM),
Resilienz-Therapeutin, psychologische Beraterin*



in Kooperation mit Isabel Ockert

*Ganzheitliche Ernährungsberaterin & mobile
Kochschule, Stresspräventions- und Burnout-
Beraterin, Kochbuch-Autorin sowie Aus- und
Weiterbildungsdozentin*

Im Team bieten wir Ihnen auf Wunsch auch ein zweisprachiges Kochevent in Deutsch und Englisch an.

DIE VERANSTALTUNGS-DETAILS AUF EINEN BLICK

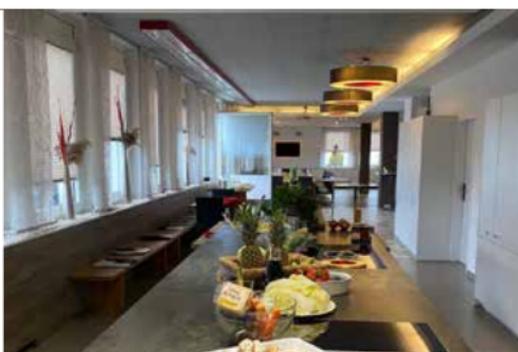
MOTTO: Köstlichkeiten aus der jahreszeitlichen Küche mit einem Hauch mediterran und asiatisch – köstlich & bekömmlich

VERANSTALTUNGSART: Kochevent mit Kochkurs-Charakter = eigene Zubereitung der Speisen durch die Kurs-Teilnehmer

DAUER: insgesamt ca. 4 Stunden für das Koch-Event einschl. Essen und gemütlichem Beisammensein. Come-together mit Begrüßungsdrink etwa 30 Min. mit anschließendem Kochspaß in der Küche ungefähr 1,5 Stunden. Die restliche Zeit ist eingeplant für's Schlemmen und Genießen.

TEILNEHMERZAHL: aktuell bis max. 55 Personen / Kochevents können ab 6 Personen gebucht werden.

ALL-INCLUSIVE: Im Preis sind die Kosten für die Anmietung der Location und die Durchführung des Kochevents, Vorbereitungszeit, Einkauf inkl. Lebensmittel und Essenszutaten sowie leihweise eine Kochschürze und Rezepte für die Teilnehmer einschließlich Endreinigung inbegriffen.



Ihr Ansprechpartner: Simone Weiß
Theodor-Storm-Weg 10 • 74388 Talheim
MOBIL +49 (0) 172 644 44 24 • mail@simone-weiss.de
www.simone-weiss.de



**Seit 2010 über 800 Kochevents und Veranstaltungen
mit Gruppen von bis zu 90 Personen.**

**Kleiner Auszug aus der Referenzliste der
Kochschule Isabel Ockert:**

- > AOK Krankenkasse, Heilbronn
- > ASB - Arbeiter-Samariter-Bund, Waiblingen
- > Audi AG, Neckarsulm
- > Allianz-Versicherung, Heilbronn
- > Bausparkasse Schwäbisch Hall
- > Bosch GmbH, Heilbronn
- > Daimler AG, Stuttgart
- > Datev eG, Nürnberg
- > DEKRA, Stuttgart
- > EDEKA-Markt, Nersingen
- > Festo, Esslingen
- > Gardena Deutschland GmbH, Ulm
- > Getrag GmbH, Untergruppenbach
- > HUGO BOSS, Metzingen
- > Kaufland, Heilbronn
- > Mercedes Benz Bank, Stuttgart
- > Kühne & Nagel AG & Co KG, Ulm
- > Nespresso Boutique, Stuttgart
- > Porsche AG, Stuttgart-Zuffenhausen
- > Universitätsklinikum Ulm