

*Preis pro Stunde:  
125,-€ netto zzgl. USt.  
Mindestnutzung:  
3 Stunden*

*Montags, dienstags und am Abend  
Nutzung der gesamten  
Räumlichkeiten, Bistro & Terrasse  
möglich. Mittwoch - Sonntag ist das  
Kocherwerk von 11-17 Uhr für die  
Öffentlichkeit zugänglich, zu diesen  
Zeiten sind die Werkstatt und hintere  
Terrasse exklusiv buchbar.*

**IHR EVENT  
IM  
KOCHERWERK**



# KONFERENZ

*bis zu 26 Personen*

# VORTRAG

*bis zu 80 Personen*

# WORKSHOP

*an Werkbänken  
und Werkstattwägen*

# MITARBEITEREREVENT

*von Jubilarfeier bis Azubi-Tag*

**100qm  
BEAMER  
LEINWAND  
SOUND**

WLAN  
Rednerpult  
Flipchart  
Moderatorenkoffer

*optional:  
mobiler Präsentationstisch,  
Dekoration & Give aways*

**PAUSE?  
AUSKLANG?  
BBQ?**

*...auf der eigenen Terrasse*



## KONTAKT

+49 7940 9307 821

[lisa-maria.boeres@panorama-catering.de](mailto:lisa-maria.boeres@panorama-catering.de)

*Halbtagespauschale:  
exkl. Mittagessen 16,-€  
inkl. Mittagessen 32,-€*

*Ganztagespauschale:  
39,-€*

*Bewirtungspauschale:  
1-10 Personen 25,-€  
11-20 Personen 50,-€*

*Die Preise verstehen sich pro  
Person pro Tag und zzgl. MwSt.*

## GETRÄNKE

- frisch gebrühter Bio Fairtrade Kaffee
- verschiedene Teesorten
- Mineralwasser medium/still
- verschiedene Fruchtsäfte
- ausgewählte Softdrinks zum Mittagessen

## SNACKS

- vormittags regionale Backhausbrezel mit/ohne Butter
- nachmittags Auswahl an süßen Teilchen (bei Buchung Halbtagespauschale Wahl zwischen Brezeln oder süßen Teilchen)

## MITTAGESSEN

*(zur Auswahl jeweils eine Variante mit Fleisch/vegetarisch)*

- Knusperschnitzel vom Landschwein mit Kartoffelsalat
- Hähnchenschnitzel paniert mit Kartoffelsalat
- handgemachte Metzgermaultaschen mit Kartoffelsalat
- Currywurst mit Baguette
- vegetarische Maultaschen in der Brühe mit Suppengemüse
- Käsespätzle mit Geifertshofener Bio Dorfkäse und Röstzwiebeln
- Tomatencremesuppe mit Hermersberger Demeter Brot

*Zu allen Gerichten reichen wir Blattsalate*