

Tagungsbroschüre

ANGEBOTE UND PREISÜBERSICHTEN



KREATIVRAUM



WORKSHOPS



TAGUNGEN



Starküche oHG
Stahlwiete 20
22761 Hamburg

mail@starkueche.com

Räumlichkeiten

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten die Starküche für Ihr persönliches Event zu nutzen. Ein großer Gastraum, eine Show-Küche, eine Coffee-Bar, sowie der atmosphärische Innenhof stehen Ihnen für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

Gastraum (ca. 50m²)



Showküche (ca. 68m²)



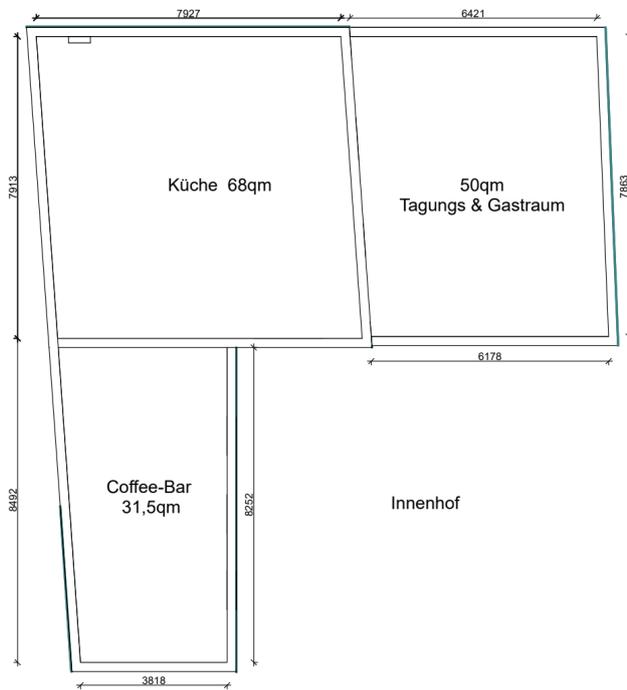
Coffee-Bar (ca. 31m²)



Innenhof (ca. 100m²)



Grundriss



Aufbau Varianten



Ausstattung

Alles, was man für einen erfolgreichen Workshop braucht



Hardware

- 3 große rustikale Holztische (für je 12 Personen)
- 2 kleine rustikale Holztische (für je 6 Personen)
- 48 Stühle
- 3 massive Stehtische inkl. 6 Hocker in der Coffee-Bar
- Sanitäreanlagen
- 2 Flipcharts



Technik

- Beamer mit VGA und HDMI Anschlüssen
- Leinwand
- Stromanschlüsse
- Full Color LED Spots mit Farbwechseltechnik
- Sonos Soundanlage
- WLAN in der gesamten Starküche
- Fax-, Druck-, und Kopiergerät



Weitere Wünsche und zusätzliche Leistungen, sowie eine individuelle Ausstattung des Raums sind natürlich möglich. Sprechen Sie uns gerne an.

Verpflegungspakete

Early Bird

Joghurt und Chiapudding
mit frischem Obst der Saison und
hausgemachter Granola

Diverse italienisch belegte Panini

Rührei mit Schafskäse und Schnittlauch –
dazu Sauerteigbrot

Bunte Rohkostplatte

inkl.

Kaltgetränke wie Wasser, Säfte, Softdrinks;
Heißgetränke wie Kaffeespezialitäten
und Tee

49€ pro Person

inkl. 4 Stunden
Tagungspauschale
in der Zeit zwischen 8 und
15 Uhr

* Ab 10 Personen



Gerne können Sie auch zusätzliche Stunden auf Anfrage buchen.

Fitness Lunch

Bowl Food
Reis
Quinoasalat
Rote Beete-Salat
mariniertes Gemüse-Variation
glückliche Poulardenbrüstchen
gebratener Fisch
diverse Toppings

inkl.

Kaltgetränke wie Wasser, Säfte, Softdrinks;
Heißgetränke wie Kaffeespezialitäten
und Tee

49€ pro Person

inkl. 4 Stunden
Tagungspauschale
in der Zeit zwischen 8 und
15 Uhr

* Ab 10 Personen



Gerne können Sie auch zusätzliche Stunden auf Anfrage buchen.

Lunch Wie bei Mutti

59€ pro Person

inkl. 4 Stunden
Tagungspauschale
in der Zeit zwischen 8 und
15 Uhr

* Ab 10 Personen

Klassische Hausmannskost:
Hausgemachter Farmersalat mit Walnüssen

Königsberger Klopse mit
Petersilienkartoffeln
ODER
Hamburger Pannfisch mit Gurkensalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

inkl.

Kaltgetränke wie Wasser, Säfte, Softdrinks;
Heißgetränke wie Kaffeespezialitäten
und Tee



Gerne können Sie auch zusätzliche Stunden auf Anfrage buchen.

Classic

39€ pro Person

inkl. 7 Stunden
Tagungspauschale
in der Zeit zwischen 8 und
15 Uhr

* Ab 10 Personen

inkl.

Süßen oder salzigen Snack/Gebäck
Kaltgetränke wie Wasser, Säfte, Softdrinks;
Heißgetränke wie Kaffeespezialitäten und
Tee

Frühstück oder Mittagessen zusätzlich
buchbar - auf Anfrage



Gerne können Sie auch zusätzliche Stunden auf Anfrage buchen.

Weitere Zusatzangebote

Grill-Workshop

In der Grill Academy zeigen wir Ihnen die Kunst des Premium Grillens. Erleben Sie Grillgenuss vom Holzkohle-, Gas- oder auch Elektrogrill und erfahren Sie alle Grundlagen und Profi-Tipps unserer Grill-Meister.

Pizza Abend

Ein kulinarisches Highlight in der Starküche. Freuen Sie sich auf einen Abend mit original neapolitanischen Pizzen und tollen Antipasti-Variationen.

Koch-Event

Ganz gleich ob crossover, mediterran, klassisch oder asiatisch. Auf jeden Fall steht Ihnen unser sympathisches Team direkt zur Seite. Praktische Profi-Tipps und Küchenphilosophien vom Feinsten. Frei nach dem Motto: „Mit allen Sinnen erleben“.

* Alle Zusatzangebote ab 20 Personen buchbar

Team Event: Gesunde Ernährung im Büroalltag

Wie wäre es denn damit, Ihrer
Tagung einen
Event-Charakter
zu verleihen und einen
ca. 2-stündigen Ernährungs-Workshop
mit Brigitte
dazu zu buchen? Ein Highlight für
alle Teilnehmer und ein absoluter
Mehrwert auch für jeden Arbeitgeber.



Brigitte Eisenmann ist Vollwert-
Ernährungsberaterin, Fastenleiterin (dfa),
Fitnesstrainerin, Shiatsu-Anwenderin &
leidenschaftliche Köchin.

In kurzen Impulsvorträgen gibt sie Einblicke
mit allen wichtigen Infos über „Essen als
Medizin“.

Getreu dem Lebensmotto: „Der Spaß und
Genuss darf nie zu kurz kommen“.

Mehr Infos unter: www.gesundmunter.com

**Brigitte kann zum Beispiel in Verbindung mit dem Verpflegungspaket
"Classic" gebucht werden - insgesamt € 89,-/Pers.**

**Sie entscheiden dann, ob Sie entweder die Frühstück-oder Mittags-
Variante bevorzugen.**

Folgende Themen stehen für Sie zur Wahl

Bye bye sugar!

Speisen die das Hirn wirklich liebt - der Konzentrationsbooster, ganz ohne Zucker, um den Büroalltag locker zu meistern. Komplexe Kohlenhydrate, wie Hülsenfrüchte, Fisch, Gemüse & Nüsse kommen in der Starküche zum Einsatz.

TCM 5-Elemente Kochen

5 Geschmacksrichtungen in einem Gericht vereint, harmonisiert und energetisiert nach der Traditionellen Chinesischen Medizin den Körper. Den Jahreszeiten entsprechend, wird es mal mehr sauer, bitter, süß, scharf oder salzig in der Starküche.

Clean Eating

" Saubere" Nahrung soll unseren Körper in Euphorie versetzen, das pusht das Immunsystem. Unverarbeitete Lebensmittel aus regionaler Herkunft, ohne künstliche Zusätze & voller guter Inhaltsstoffe kommen in die Töpfe & auf den Herd der Starküche.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!



KONTAKT

Starküche oHG
Stahlwiete 20
22761 Hamburg

www.starkueche.com

Tina Schliecker
Eventmanagerin

mail@starkueche.com

040 / 85157688
0172 / 5257074