

# Kulinarische Incentives auf Treudelberg



Ihr Team und Sie möchten gemeinsam dem Tagungsalltag entfliehen und als Gemeinschaft zusammenwachsen? Finden Sie vielfältige Variationen, die wir Ihnen hier im Haus anbieten können und gern mit Ihnen im Detail abstimmen. Lassen Sie sich auf kulinarische Weise inspirieren...

## Cocktailkurs

Sie wollten schon immer in die Geheimnisse der „Mixologie“ eintauchen? Möchten Sie demnächst Ihre Gäste selbst mit gemischten Köstlichkeiten überraschen? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie!

Sie erfahren theoretische Hintergründe zur Cocktailherstellung sowie über die verwendeten Spirituosen. Nach diesem reizvollen Ereignis steht Ihrer nächsten privaten Cocktailparty nichts mehr im Wege...

**Dauer:** ca. 2 Stunden

**Gruppengröße:** 4 bis 12 Personen

**Kosten:** € 36,- pro Person

## Weinverkostung

Unter professioneller Anleitung probieren Sie Weine unterschiedlichster Anbauggebiete und Reben. Vorab erfolgt eine kurze theoretische Einweisung in die Regeln der Weinprobe sowie ein kleiner Exkurs in die Merkmale der zu verkostenden Weine. Im Anschluss können Sie dann das neu erlangte Wissen direkt praktisch anwenden! Damit Sie nicht aus der Übung kommen und auch noch zu Hause fleißig üben können, schenken wir jedem Teilnehmer eine Flasche Wein.

**Dauer:** ca. 2 Stunden

**Gruppengröße:** 5 bis 50 Personen

**Kosten:** € 36,- pro Person/ Weiß- und Rotweine aus Deutschland

€ 47,- pro Person/ Weiß- und Rotweine aus Übersee

## Whisky aus Schottland

Die schottischen Highlands mit ihren unzähligen Brennereien sind eine Hochburg der Whiskyproduktion. Die Vielfalt an Farbtönen, Herstellungsverfahren und Geschmacksrichtungen ist kaum noch zu überblicken.

Verkosten Sie schottische Whiskysorten und genießen Sie ein von unserem Küchenchef Götz F. Haaf zusammengestelltes, köstliches 3-Gang Menü inklusive Mineralwasser.

**Dauer:** ca. 2 Stunden

**Gruppengröße:** 5 bis 50 Personen

**Kosten:** € 88,- Pro Person

## Stilsicher Essen und Trinken

Gepflegte Gastlichkeit hat Konjunktur - Essen und Trinken in unserer Gesellschaft hat eine lange Tradition. Der Genuss ist oft aber nur halb so groß, wenn man die Spielregeln nicht kennt. Bei einem 3-Gang-Menü und korrespondierenden Weinen geben wir Auskunft zu allen Stil-, Benimm- und Wissensfragen rund um das Essen „schwieriger“ Speisen, damit man als Gast in jeder Situation Herr beziehungsweise Frau der Lage bleibt.

**Dauer:** ca. 2 Stunden

**Gruppengröße:** 5 bis 30 Personen

**Kosten:** € 49,- pro Person

inklusive 3-Gang Menü und Mineralwasser; zuzüglich Trainergebühr

## Vielleicht aber auch ein Abendessen ohne Programm

Unsere Driving Range eignet sich ebenfalls für ein **rustikales Barbecue** ab 30 Personen. Bei schlechtem Wetter stehen Ihnen für ein Grillbuffet auch unsere Kastanienarkaden zur Verfügung.

Weiterhin verwöhnen wir Sie auf kulinarische Weise mit unseren anderen Menü- und Buffetvorschlägen.

Gern sind wir Ihnen bei der Gestaltung Ihres individuellen kulinarischen Erlebnisses behilflich.