



Dein Event in der One Kitchen Kochschule

Auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Location für Dein nächstes Event? Zentral in Ottensen gelegen, bieten wir Möglichkeiten für ereignisreiche und genussvolle Veranstaltungen.

Unsere Kochschule bietet neben einer voll ausgestatteten Profiküche eine Bar, eine große Bühne mit Licht- und Soundanlage, Leinwand und Beamer. Sie ist perfekt geeignet für kulinarische Firmenveranstaltungen der besonderen Art. Feiere die Weihnachtszeit mit einem gemeinsamen Kochkurs, kombiniere Musik oder Film mit einem genussvollen Essen oder nutze die Räumlichkeiten für Teambuilding-Maßnahmen am Herd.

Du hast dabei die Wahl zwischen Kochkursen, bei denen wir die komplette Organisation übernehmen und Du nichts weiter tun musst, als mit Deinem Team zu uns zu kommen oder wir stellen Dir und Deinem Team unsere Kochschule nebst Equipment zur Verfügung. Du kochst entweder selber oder bringst Deinen Koch mit. Alles ist möglich!

Dein Kochkurs bei uns im Überblick

Bis zu 15 Personen berechnen wir pauschal für vier Stunden 1.500 €* für den Kochkurs. Jede weitere Person wird mit 110 €* berechnet (bis maximal 40 Personen).

Du stellst Dir Dein Wunschmenü aus den Vorschlägen zusammen (ein Gericht pro Gang) und bereitest es am Abend mit unserem Kochexperten und Deinen Gästen gemeinsam zu.

Neben dem Menü sind im Preis enthalten:

- Aperitif
- Amuse-Bouche
- Getränke (Softgetränke, Bier, Prosecco, Rot- und Weißwein)
- Rezeptmappe
- Leihschürzen

In der Regel beginnen die Kurse um 19 Uhr und dauern circa 4 Stunden. Selbstverständlich sind Einzelabsprachen möglich. Solltest Du mit Deinem Team länger feiern wollen, berechnen wir pro Person je Stunde 6,50 €* Getränkepauschale und 250 €/Stunde für Miete/Service. Die maximale Dauer für Kochkurse beträgt 6 Stunden.

*es handelt sich hierbei um Nettopreise



One Kitchen Kochschule – Just The Location

Du bist selbst Profi am Herd, willst Dein Team richtig herausfordern oder Deinen Wunschkoch mitbringen? Dann miete unsere Kochschule doch einfach „nackt“! Hierfür berechnen wir pauschal 1.000 €* für 4 Stunden. Jede weitere Stunde wird mit 220 €* berechnet. Die Mietzeit beginnt frühestens um 18 Uhr. Die maximale Mietdauer beträgt 6 Stunden.

Im Preis sind enthalten:

- Nutzung der One Kitchen Kochschule inklusive sämtlicher Geräte
- Servicekraft für Getränke
- Musikanlage
- Eingedeckter Tisch
- Leihschürzen

Getränke berechnen wir wahlweise à la carte oder mit einer Getränkepauschale von 22,50 €/Person für 4 Stunden. Danach berechnen wir pro Person je Stunde 6,50* € Getränkepauschale.

Solltest Du keine Lust zum Abräumen und Abwaschen haben, stellen wir Dir gerne ein Spülhilf zur Verfügung. Die Kosten hierfür betragen 30 €/Stunde.

Für die Reinigung der Küche berechnen wir pauschal 60 €*.

*es handelt sich hierbei um Nettopreise





Menüvorschlag 1

Thunfisch mit geschmorten Pimientos auf Gurkensalat
oder

Aufgeschlagene Kartoffelcremesuppe mit Wintertrüffel

–

Teriyaki Lachsforelle auf Gurken-Wassermelonen-Relish
oder

Gänsekeule „Hamburger Art“ mit Cranberries, Rotkohl, Kartoffelknödel und Balsamicosauce

–

Zimtparfait mit Portweinpflaumen

Menüvorschlag 2

Lauwarmer Ziegenkäse unter der Haselnuss-Honigkruste auf winterlichem Salat
oder

Karotten-Ingwer-Suppe mit Rauchlachs

–

Gebratenes Zanderfilet auf schwarzen Linsen mit Meerrettichschaum
oder

Rehmedaillons mit Speckrosenkohl, Waldpilzen, Selleriepüree & Maronen

–

Marillenknödel auf Gewürzorange Ragout

Menüvorschlag 3

Winterlicher Salat mit Mangostreifen, gebratenen Garnelen & Kürbiskernmarinade
oder

Bouillabaisse mit Rauchfisch & Sauce Rouille

–

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat, Safransauce & Röstkartoffeln
oder

Rinderfilet auf Kartoffel-Selleriepüree mit jungen Möhren & Rotwein-Schalotten-Sauce

–

Grießflammerie mit marinierten Früchten



Menüvorschlag 4

Rindercarpaccio mit Parmesan-Espuma, Ruccolakresse & Pinienkernen
oder

Rahmsuppe von der Esskastanie mit Knusperspeck

–

Scharf angebratener Kabeljau mit grünem Spargel & altem Aceto Balsamico
oder

Gebratene Entenbrust mit Kirsch-Pfeffersauce, Marktgemüse & Salbeiröstkartoffeln

–

Lauwarme Apfeltarte mit Walnusseis und Weinschaum

Bei den vorgeschlagenen Menüs können selbstverständlich Gänge untereinander getauscht werden. Solltest Du Dein Wunschgericht nicht gefunden haben, eine spezielle Länderküche bevorzugen oder ein rein vegetarisches oder veganes Menü zubereiten wollen, stellen wir Dir gerne weitere Vorschläge zusammen.





Für die nachfolgenden Menüs berechnen wir pro Person 7,50 €* Aufschlag.

Classics

Gelbe Rübe-Ziegenkäsestrudel | marinierte Schwarzwurzeln | eingelegte Tomaten |
Sanddorn-Senfschaum

–

Entenkeule | lila Kohl | Cassis | Kartoffel-Topfenknödel | Ofenquitte

–

Schoko Malheur | weiße Punschbirne | Ingwereis

Ich mach mir nichts aus Weihnachten

Ceviche von Meeresfischen | Granatapfel-Chili-Dressing | Ananas Salsa

–

Rib Eye Steak | Vanille | Whiskey | Patatas Bravas | Cranberry Cole Slaw | Cashew Crunch |
Sauce Bernaise

–

Tarte Tatin | Sauerrahmeis | Calvadosschaum

ESSENTial 4.0

Kürbisspäne | Kräuterinfusion | hausgeräucherte Entenbrust | Dijon Senf Espuma

–

Niedrigtemperaturgegarte Frischlingskeule | Selleriesoufflé | Wurzelgemüse | Steinpilz Pangrattato

–

Ananas | Kokos-Tempura | geeiste Maracuja-Tarte | Bourbon Sirup

Vegetarisch

Geröstete Wurzeln | Limonen-Harissa Marinade | Sesam | Koriander | Roggenbrot-Croutons

–

Kartoffel-Meerrettich Soufflé | sautierter Grünkohl | Süßkartoffelnuggets | Paprika Aioli

–

Apfel-Blätterteigrose | Kardamom Eiscreme | Holunderschaum

ONE KITCHEN

KOCHSCHULE



Organic/Local

Rote Bete Carpaccio | Ziegenkäsekrapfen | Limonen-Quittenrelish | Feldsalat
–
Geschmorte Schulter vom Susländer Schwein | Winterspargel | Wirsing | Pommes Macaire
–
Bratapfelstrudel | weißes Schokoladenparfait | Amarettisabayone

Bei den vorgeschlagenen Menüs können selbstverständlich Gänge ausgetauscht werden. Solltest Du Dein Wunschgericht nicht gefunden haben, eine spezielle Länderküche bevorzugen oder ein veganes Menü zubereiten wollen, stellen wir Dir gerne weitere Vorschläge zusammen.

