



# KITCHEN BATTLE

15-60 PERSONEN



## DAS ERWARTET EUCH

Ein Welcome Drink und Apéro erwarten euch bei der Ankunft. Nach unserer Einführung teilt ihr euch in zwei Teams auf. Jedes Team zaubert mit Tipps und Tricks von unserem Küchen-Team das vorbereitete Menü. Dieses wird anschliessend auf eine humorvolle Art und Weise von uns bewertet.

## DAS IST INBEGRIFFEN

Apéro, 3-Gang Dinner und Getränke während 4 Stunden  
Welcome Drink mit/ohne, Wasser mit/ohne,  
Hausgemachter Eistee, Bärenmost, Prosecco, Weisswein,  
Rotwein, Bier mit/ohne, Kaffee und Tee sowie  
THE KITCHEN LAB exklusiv nur für euch!

## GOOD TO KNOW

Snacken ist jederzeit erlaubt! Ihr widmet euch dem schönen Teil vom Kochen und Beisammensein und wir übernehmen den Rest. Also keine Angst: Ihr müsst nicht abwaschen.

## KOSTEN

Pauschale CHF 2'400 für 15 Personen, jede weitere Person (maximal 24) + CHF 130.-  
Pauschale CHF 3'600 für 25 Personen, jede weitere Person (maximal 60) + CHF 125.-

## DAS SAGEN UNSERE GÄSTE

“Ein wunderbarer Ort für ein Firmenevent!  
Das Koch-Battle kam bei uns allen super an, die Organisation und die Flexibilität vom KitchenLAB-Team war hervorragend und wir hatten über den ganzen Abend extrem viel Spass!  
Danke euch, für den unvergesslichen Event!”

Quelle: Google Rezension



# SIGNATURE KOCHEVENT

15-60 PERSONEN

## DAS ERWARTET EUCH

Ein Welcome-Drink und Apéro erwarten euch bei der Ankunft. Nach unserer Einführung kreiert ihr auf verschiedenen Stationen Gerichte, welche am Schluss ein ganzes Menü ergeben. Dabei steht euch unser Küchenteam mit Tipps und Tricks zur Seite.

## DAS IST INBEGRIFFEN

Apéro, 3-Gang Dinner und Getränke während 4 Stunden  
Welcome Drink mit/ohne, Wasser mit/ohne,  
Hausgemachter Eistee, Bärenmost, Prosecco, Weisswein,  
Rotwein, Bier mit/ohne, Kaffee und Tee sowie  
THE KITCHEN LAB exklusiv nur für euch!

## GOOD TO KNOW

Snacken ist jederzeit erlaubt! Ihr widmet euch dem schönen Teil vom Kochen und Beisammensein und wir übernehmen den Rest. Also keine Angst: Ihr müsst nicht abwaschen.

## KOSTEN

Pauschale CHF 2'400 für 15 Personen, jede weitere Person (maximal 24) + CHF 130.-  
Pauschale CHF 3'600 für 25 Personen, jede weitere Person (maximal 60) + CHF 125.-

## DAS SAGEN UNSERE GÄSTE

“Das Event war nicht nur professionell, sondern auch herzlich und kreativ gestaltet. Wir empfehlen The Kitchen Lab für jedes Unternehmen, das einen besonderen Anlass in stilvollem Ambiente plant.

ES WAR TOLL!”

Quelle: Google Rezension





# KOCHEVENT PASTA & MORE

15-60 PERSONEN

## DAS ERWARTET EUCH

Ein Welcome-Drink und Apéro erwarten euch bei der Ankunft. Nach unserer Einführung kreiert ihr gemeinsam verschiedene traditionelle italienische Gerichte nach Nonno's Rezepten, welche ihr zusammen anschliessend als Tavolata genießt. Dabei steht euch unser Küchenteam mit Tipps und Tricks zur Seite.

## DAS IST INBEGRIFFEN

Apéro, 3-Gang Dinner und Getränke während 4 Stunden  
Welcome Drink mit/ohne, Wasser mit/ohne,  
Hausgemachter Eistee, Bärenmost, Prosecco, Weisswein,  
Rotwein, Bier mit/ohne, Kaffee und Tee sowie  
THE KITCHEN LAB exklusiv nur für euch!

## GOOD TO KNOW

Snacken ist jederzeit erlaubt! Ihr widmet euch dem schönen Teil vom Kochen und Beisammensein und wir übernehmen den Rest. Also keine Angst: Ihr müsst nicht abwaschen.

## KOSTEN ABEND

Pauschale CHF 2'400 für 15 Personen, jede weitere Person (maximal 24) + CHF 130.-  
Pauschale CHF 3'600 für 25 Personen, jede weitere Person (maximal 60) + CHF 125.-

## KOSTEN MITTAG

**2-Gang statt 3-Gang | Getränke 3h statt 4h  
ohne alkoholische Getränke**

Pauschale CHF 1'600 für 15 Personen, jede weitere Person (maximal 24) + CHF 95.-  
Pauschale CHF 2'500 für 25 Personen, jede weitere Person (maximal 60) + CHF 90.-  
nur am Mittag buchbar





# SIGNATURE FLYING DINNER

40-100 PERSONEN



## DAS ERWARTET EUCH

Ihr startet mit unserem Welcome Drink und Apéro in den Abend und genießt in exklusiver Atmosphäre ein besonderes Erlebnis. In unserer Showküche wird live gekocht – unter anderem an unserer beliebten Risotto-Station. Freut euch auf ein genussvolles Flying Dinner mit frisch zubereiteten Häppchen.

## DAS IST INBEGRIFFEN

Apéro, 3-Gang Dinner Flying mit Live Cooking-Station und Getränken während 4 Stunden  
THE KITCHEN LAB exklusiv nur für euch!

## FOOD

verschiedene Apéro Häppchen  
Risotto-Station live von der Showküche  
Mini Desserts

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein

## GETRÄNKE

Getränke während 4 Stunden  
Welcome Drink mit/ohne, Wasser mit/ohne,  
Hausgemachter Eistee, Bärenmost, Prosecco, Weisswein,  
Rotwein, Bier mit/ohne, Kaffee und Tee

## KOSTEN

Pauschale CHF 5'400 für 40 Personen, jede weitere Person (maximal 100) + CHF 105.-



## DAS SAGEN UNSERE GÄSTE

"Das Essen ist Klasse und wir mussten uns während dem Abend um nichts kümmern."

Quelle: Google Rezension



# SIGNATURE TAVOLATA

30-80 PERSONEN



## DAS ERWARTET EUCH

Startet den Abend mit einem Welcome Drink und lasst euch bei Apéro und Flying Vorspeise verwöhnen. Im Anschluss genießt ihr unserer Tavolata, ein gemeinsames kulinarisches Erlebnis in exklusiver Atmosphäre.

## DAS IST INBEGRIFFEN

Apéro & Vorspeise Flying, Hauptgang seated, Dessert von der Showküche

Getränke während 4 Stunden  
Welcome Drink mit/ohne, Wasser mit/ohne,  
Hausgemachter Eistee, Prosecco, Weisswein, Rotwein,  
Bier mit/ohne, Kaffee und Tee und  
THE KITCHEN LAB exklusiv nur für euch

## KOSTEN

Pauschale CHF 4'200 für 30 Personen, jede weitere Person (bis 80) + CHF 135.-

Food & Wine Quiz: + CHF 250  
Beim Food & Wine Quiz tretet ihr in Teams gegeneinander an – Spannung, Wissen und Genuss garantiert. (30-40min)



## DAS SAGEN UNSERE GÄSTE

“Unseren Gästen wurden sehr herzlich empfangen und den ganzen Abend lang professionell bedient!  
Ein herzliches Dankeschön an alle die zum Gelingen beigetragen haben. Ich gebe 6 von 5 Sterne!”

Quelle: Google Rezension



# BRUNCH EVENT

20-80 PERSONEN

## DAS ERWARTET EUCH

Unser Brunch-Angebot umfasst ein reichhaltiges Buffet und Live-Station mit frisch zubereiteten Eierspeisen und Pancakes. Ihr dürft euch auf eine Brotauswahl, Müsli-Bar, Aufschnitt- und Käseplatte, sowie Gemüse Dips und Früchte freuen. Dazu servieren wir frisch gepresste Säfte, Tee und Kaffee. Ihr seid exklusiv in der Location und habt die Räumlichkeiten und unser Team für euch ganz allein.

## DAS IST INKLUSIVE

Food mit live Cooking, Welcome Shot, frischgepresste Fruchtsäfte, Kaffee und Tee, Wasser mit /ohne, hausgemachter Eistee  
Gedeckter Tisch mit Stoffservietten und unserer Deko  
Miete der Räumlichkeiten für 4h, Musikanlage, Betreuung

## KOSTEN BRUNCH

Pauschale CHF 1'900 für 20 Personen, jede weitere Person (maximal 40) + CHF 65.-  
Optional inkl. Prosecco: + CHF 12- pro Person



# AREALFÜHRUNG



**Winterthur**  
switzerland

## FÜHRUNG VON HOUSE OF WINTERTHUR

### FRÜHER MAGGI, HEUTE DAS TAL DER FOOD INNOVATION

Vor 150 Jahren begann Julius Maggi im kleinen Ort Kempththal bei Winterthur mit dem Bau seiner Bouillon-Fabrik. Damit schrieb er Industriegeschichte. Der Geruch von Bouillon ist verschwunden – doch Maggis Pioniergeist lebt weiter: In THE VALLEY tüfteln heute sowohl etablierte wie auch junge Firmen an Lebensmittel-Innovationen.

Auf unserem geführten Rundgang durchlebst du den Wandel vom ehemaligen Fabrikgelände zum zukunftsweisenden Ort für Forschung, Entwicklung, Produktion und Unterhaltung.

Hinweis: die Führung findet hauptsächlich im Freien statt. Im Winter wird warme Bekleidung empfohlen.

### KONDITIONEN

Teilnehmer: 1-80 Personen

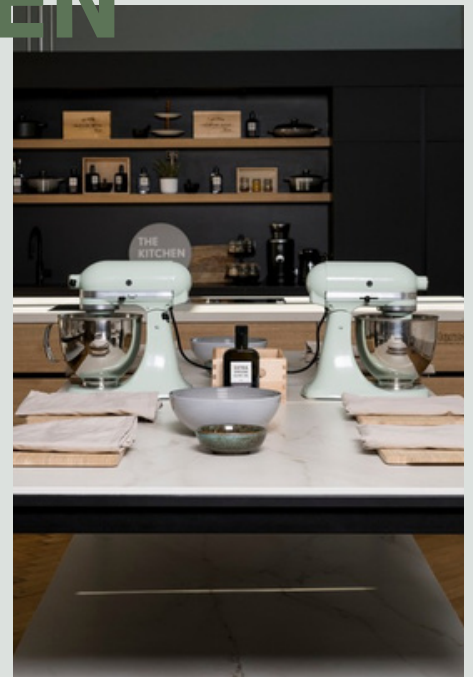
Dauer: ca. 60 Minuten

Sprache: Deutsch, Französisch, Englisch

Preise: CHF 240 pro Gruppe bis max. 20 Personen für jede weitere halbe Stunde CHF 40

**DIE FÜHRUNG IST MIT ALLEN  
ANDEREN ANGEBOTEN  
KOMBINIERBAR**

# IMPRESSIONEN



## IN UNSEREN PACKAGES IST INBEGRIFFEN:

Unser Packagepreis umfasst den gesamten Anlass:

- Exklusive Nutzung der Location
- Küchen-Crew & Servicepersonal
- Dinner & Getränke
- Reinigung & Raummiete
- Organisation & Betreuung vor Ort



## Wir sind gerne für euch da!

Seraina Ceravolo, Gründerin und  
Geschäftsführerin von THE KITCHEN LAB

Kontakt:

[welcome@thekitchenlab.ch](mailto:welcome@thekitchenlab.ch)

076 444 55 56