

business cooking
by frank seimetz

In der Pauschale von 125,00 €(netto) pro Person sind enthalten:

- Freie Terminwahl (bei rechtzeitiger Absprache)
- Exklusiv gebuchte Räume
- Raumkosten und Kursküche
- Personalbuchung (Service und Küche)
- Wareneinkauf (nach Ihrer Menüauswahl), regionale Bioprodukte, hochwertige Feinkostartikel werden bevorzugt.
- Rezepterstellung (nach Ihrer Menüauswahl)
- Amuse Bouche und Menüvorbereitungen
- Anlieferung - Abfahrt an den Veranstaltungsort von Equipment, Wein und Lebensmitteln
- Küchen-Equipment
- Amuse Bouche und 4 Gang-Menü Vorbereitung vor Ort
- Fertigstellung unter Anleitung und Moderation durch Frank Seimetz
- Tischkultur (überwiegend von Rosenthal)
- Aperitif, Weißwein, Rotwein und Dessertwein (in korrespondierender Spitzenqualität)
- Kaffee und Tafelwasser (andere Getränke werden nach Absprache zusätzlich in Rechnung gestellt)
- Rezepte für alle Teilnehmer
- Service- und Küchenmitarbeiter
- Kochschürzen
- Reinigung

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-
gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
fax. +49 (0) 6894-92 99 771
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41*
*z.Z. noch nicht freigeschaltet

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00

IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABADE55
ust.idnr. DE 216 272 658

Und so sieht Ihr „*business cooking* by frank seimetz“ aus:

Die Teilnehmer werden mit einem Aperitif und Amuse Bouche als Fingerfood (alternativ eine weitere Vorspeise) herzlich empfangen.

Danach werden hochwertige, in der Länge verstellbare, schwarze Schürzen verteilt.

Es folgt die Einweisung der Teilnehmer in Küchentechnik und Praxis, sowie die Erklärung der Rezepte und des Gesamtkonzeptes

business cooking by frank seimetz

Zu der Fertigstellung eines jeden Ganges gehen die Teilnehmer in die Show-Küche, um das erste Gericht, die Vorspeise, fertigzustellen und anzurichten.

Sie erhalten über den Kochkurs hinaus wertvolle Tipps über Einkauf und Qualität von Frischprodukten. Sie bringen einfach nur Lust auf Genuss, Interesse und Lebensfreude mit.

Der Tisch, an dem Sie Platz nehmen werden, ist bereits eingedeckt.

Die hochwertigen Weine sind von uns (oder bei vorheriger Absprache mit Ihnen) selektiert und korrespondieren zu den Speisen. Haben die Teilnehmer einen Gang zu sich genommen, geht es wieder in die Küche ...

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-
gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
fax. +49 (0) 6894-92 99 771
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2

66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41*

*z.Z. noch nicht freigeschaltet

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00

IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABADE5S
ust.idnr. DE 216 272 658

Reservierungsformular

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Vorname:

Nachname:

Mail:

Straße:

Telefon:

Ort:

Fax:

Ich möchte an folgendem Kochkurs teilnehmen
(Bitte geben Sie das Datum an):

Unsere Referenz-Nr. lautet (achtstellige Zahl):

Die Kochkursgebühr überweise ich:

Wurde schon überwiesen (Datum):

Wir nehmen mit Person/en am Kochkurs teil.

Die Anmeldung erfolgt schriftlich nach unserem Anmeldeformular. Nach der Anmeldung wird die Reservierung schriftlich, spätestens 6 Tage vor dem Veranstaltungsdatum bestätigt. **Der Betrag für den Kurs ist spätestens zwei Wochen vor Beginn des Kurses zu entrichten.**

Die Genussfabrik behält sich vor, Termine für Kurse nach ihrem Ermessen ganz abzusagen. In diesem Fall wird der volle Betrag zurückerstattet. Sonstige Ansprüche der Kursteilnehmer wegen der Absage von Kursen - gleichgültig aus welchem Rechtsgrund - sind ausdrücklich ausgeschlossen.

Bei Rücktritt:

Bei vorzeitigem Rücktritt von einem gebuchten und schriftlich bestätigten Kurs sind folgende Gebühren zu zahlen bzw. einbehalten:

bis 30 Tage vor Kursbeginn 10 % der Kursgebühr

29 bis 15 Tage vor Kursbeginn 30 % der Kursgebühr

14 bis 7 Tage vor Kursbeginn 70 % der Kursgebühr

Bei Rücktritt von einem Kurs ohne Abmeldung bzw. bei Nichterscheinen zu einem gebuchten Kurs, wird der gesamte Kursbeitrag einbehalten.

Datum/Unterschrift

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-
gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
fax. +49 (0) 6894-92 99 771
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2

66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41*

*z.Z. noch nicht freigeschaltet

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008

blz 591 900 00

IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABADE55

ust.idnr. DE 216 272 658