



**ab Oktober 2009**

**Neu**

**Erlebnis – Kochworkshops im Wein- und Sektgut Bonnet ,  
einem über 200 Jahre altem Weingut in Friedelsheim  
(Nähe Bad Dürkheim / 15 Min. von Mannheim)**

- für Firmen und Gruppen von 20 bis 100 Personen -

Die Mittelhaardt wird von der berühmten "Deutschen Weinstraße" durchzogen und ist einer der wärmsten Landstriche Deutschlands. Hier im historischen und malerischen Ort Friedelsheim befindet sich das Weingut der 1.Mannheimer Kochschule.

Tagen und feiern Sie im exklusiven Ambiente des Wein- und Sektgutes Bonnet im malerischen Friedelsheim. Abseits vom täglichen Stress und der Hektik des Büroalltages bieten wir Ihnen hier den idealen Raum für Tagungen, Veranstaltungen und Kochevents.

**Ausstattung für Kochkurse:**

- Empfangshalle mit Weinbar, Lounge und Sitzgelegenheiten für ca. 70 Personen
- Rustikale Weinstube mit Natursteingemäuer und Blick auf die Empfangshalle (Sitzgelegenheiten für ca. 30 Personen)
- Kleiner Weinkeller mit Barriquefässern und Kerzenbeleuchtung
- Top ausgestattete Profiküche mit Kochstellen, Herden, Spülmöglichkeiten und großen Arbeitsflächen für ca. 50 Personen (bei größeren Gruppen wird abwechselnd gekocht)
- großer parkähnlich angelegter Garten mit Angrenzung an den Burggraben (im Sommer Sektempfang im Freien möglich, Barbecue- und Grillkochkurse)
- großer gepflasterter Innenhof
- ausreichend Parkmöglichkeiten auf dem Weingut

**Ausstattung für Seminare:**

- Tagungsmöglichkeit in der Empfangshalle für ca. 60 Personen
- Tagungsmöglichkeit in der Weinstube mit Natursteingemäuer für ca. 20 Personen
- verschiedene kleine Seminarräume:
  - Raum Bonnet bis 20 Personen
  - Raum Weinstrasse bis 12 Personen
  - Raum Friedelsheim im Steinhaus am Burggraben bis 20 Personen (2 Min. zu Fuß)
- **Tagungstechnik**
  - Beamer mit Leinwand
  - Flipchart





### Preise für Firmen und Gruppen: Kochworkshops im Weingut

Preise für Kochkurse siehe separate Vorschläge „Kochkurse im Weingut“ je nach Thema (inkl. 1 Fl. Wein pro Person, Sektempfang mit Häppchen, Mineralwasser, Espresso, mehrgängiges Menue, Anleitung durch unsere Spitzenköche, Rezeptmappe)

Zuzügl. einmalig Miet- + Servicepauschale Weingut, Endreinigung Räumlichkeiten Weingut, Terrasse und Garten € 500,-- + MWST

### Preise Seminarräume (ganztägig):

- in Verbindung mit Kochkurs  
**ganzer Tag:** zuzügl. zum o. g. Kochkurs € 400,-- + MWST  
 (inkl. ganztägiger Nutzung aller Seminarräume und des ganzen Weingutes)
- ohne Kochkurs  
 ganzer Tag: € 900,-- + MWST

### Preise Service + Tagungstechnik:

- im Kochkurs sind die Servicekräfte mit enthalten
- Servicekräfte während des Tages (beim Seminar): 15,-- + MWST/Std. Servicekraft
- Tagungspauschale Getränke  
 pro Person € 6,50 + MWST (Kaffee, Tee, Softgetränke, Mineralwasser)
- Tagungspauschale Getränke + Kaffeesnack  
 pro Person € 10,-- + MWST (Kaffee, Tee, Softgetränke, Mineralwasser, Kaffeestückchen, Kekse)
- Tagungspauschale Getränke + Kaffeesnack + Businesslunch  
 pro Person € 25,-- + MWST (Kaffee, Tee, Softgetränke, Mineralwasser, Kaffeestückchen, Kekse, Mittags Businesslunch als Buffet)
- **Tagungstechnik:**
  - Beamer mit Leinwand € 65,-- + MWST pro Tag
  - Flipchart € 15,-- + MWST pro Tag (inkl. 1 Papierblock + Stifte)  
 zusätzl. Block € 5,-- + MWST
  - Flachbildschirm in den kleinen Seminarräumen € 50,-- + MWST pro Tag
  - Leinwand separat € 15,-- + MWST pro Tag

### Preise für Privatfeiern, Hochzeiten, Geburtstage, Konfirmation... auf Wunsch mit Gourmetmenue und Showkochen mit den Köchen der 1.Mannheimer Kochschule

- Tagespauschale:  
 € 900,-- + MWST (Räumlichkeiten Weingut, Weinkeller, Nebenräume inkl. Tische und Stühle)
- Wochenendpauschale Freitag bis Sonntag € 1200,-- + MWST
- Endreinigung € 100,-- + MWST
- Gourmetmenue, Showkochen oder Buffet (sep. Preisliste)
- Wir bieten Ihnen:
  - Organisation von Feiern jeder Größe, von 20-100 Personen
  - Frische saisonale und auf Wunsch regionale Küche
  - Frische Zubereitung von unseren Meisterköchen vor Ort, hochwertige Lebensmittel (vorwiegend regional), keine Fertigprodukte, kein aufgewärmtes Liefer-Catering!
  - Kochen als Unterhaltung, auf Wunsch Front-Cooking mit und vor Ihren Gästen
  - Grillen im Hof auf unserem Drehspieß / Barbecue-Grillparties
  - Auf Wunsch vegetarische Küche
  - Individuelle Planung nach Ihren Wünschen, keine vorgefertigten Pakete

