# ERNTEN & KOCHEN

DAS TEAMEVENT AUF DEM FELD





# "WIR SIND DANN MAL OFFLINE"

### DAS TEAMEVENT AUF DEM FELD

## Das Konzept

Mit Deinem Team mal ganz anders aktiv werden: Auf dem Feld ernten, was es gerade zu ernten gibt, am Lagerfeuer genau das und ein wenig mehr kochen und im Gewächshaus an einer langen, schön dekorierten Tafel speisen. Danach wird gefeiert, da ein echtes Teamevent einfach nicht ohne eine Party auskommt.

Wir sehen uns auf dem Feld :-)

# Anne-Katrin Schmülling



Photos: Ute Seeboth Konzept & Design: Denise Kalter





Alle Infos kompakt auf einen Blick:

Das Angebot für Euren	S. 2
Teamtag	
Beispielmenü: Knackiger Herbst	S. 4
Fragen & Antworten	S. 5

## DAS ANGEBOT FÜR EUREN TEAMTAG

## ERST GEMEINSAM ANPACKEN UND DANN VERWÖHNEN LASSEN - SO FEIERN SICH TEAMS











Feiern

### Was beinhaltet das Event-Konzept "Ernten und Kochen" genau?

Das Event ist eine einzigartige Kombination aus aktiver Teamarbeit, gemeinschaftlichem Kochen und einem gemütlichen Abendessen. Euer Team erntet frische, saisonale Zutaten direkt auf dem Feld und unter Anleitung der Gärtnerin, die alles eigenhändig und professionell angebaut hat. Anschließend bereitet Ihr die "Beute" am Lagerfeuer mit einem Profikoch zu und genießt das zubereitete Menü in entspannter Atmosphäre in einem Gewächshaus. Wer Lust hat auf Party, kann genau dort direkt lostanzen. Die Musik stört hier draußen keine Menschenseele. Natürlich können wir aus dem Veggi-Menü auch ein Menü mit köstlichem, hochwertigem Fleisch zubereiten. Gar kein Thema!!





**Location:** Auf dem Feld und im Gewächshaus in Heidelberg Handschuhsheim. Erreichbarkeit vom Zentrum Heidelbergs: Per Bike oder per ÖPNV+zu Fuß

**Teilnehmer:** für Gruppen von 6 bis max. 30 Personen

**Preis Basispaket:** 4.500,- € Netto inkl. Eventmanagement und Programmbegleitung, 4-Gang-Menü, alkoholfreie Getränke, Geschirr, Besteck, Gläser, Zusatzeinkäufe (exkl. Fleisch) Töpfe und Kochbesteck für 10 Pers. Pro weitere Person: +100€

### Zusatzpakete:

Wein/Bier: 12.50€/Pers Cocktails: 16€/Pers. Sektempfang: 5€/Pers.

**Auf Anfrage:** Deko-Paket, Fotografin, Videograf, DJ, Licht&Sound, Barkeeper, Fahrräder inkl. Lieferung und Abholung

**Equipment:** inklusive Handschuhe und Werkzeug für die Ernte

Fragt jetzt
Euer individuelles
Team-Angebot an!
welcome@celebratelife-events.com
+49 - (0)179 862 83 48



## BEISPIELMENÜ: KNACKIGER HERBST

### WAS VOM FELD AUF DEN TISCH KOMMT

### Vorspeise

Gemüsewraps im Salatblatt mit knusprig gegrillten Paprikastreifen, frischen Radieschen und Fetakäse mit Nüssen und einer leckeren Knoblauch- Trüffel-Marinade.

## Zwischengang

Fein pürierte Kürbissuppe mit einem Schuss Balsamicocreme und Croutons. Serviert in kleinen Schüsseln zum Trinken.

## Hauptoano

Mit würzigem Käse und frisch geernteten, angebratenen Zwiebeln überbackene Kürbisschnitze mit feinem Rinderfilet und knusprigen Polenta-Talern.

Begleitet von einem fruchtig- frischen Rosé. So schmeckt ein lauer Sommeroder Herbstabend!

### Dessert

Selbst geerntete Physalis auf feinem Vanilleeis drapiert und mit einer heißen Schokoladensoße marmoriert.

So schmeckt "selber kochen" mal ganz anders!





# FRAGEN & ANTWORTEN

### PERFEKT VORBEREITET IN DIE TEAMZEIT

## Wo findet das Event statt und wie kommt Ihr dorthin?

Das Event findet auf einem Feld in Heidelberg-Handschuhsheim statt. Vom Heidelberger Zentrum aus ist der Veranstaltungsort ideal mit dem Fahrrad oder der Bahn erreichbar. Die genaue Adresse erhaltet Ihr nach der Buchung.

### Wann kann das Event gebucht werden?

Das Event ist saisonal in den Monaten Oktober, November und Mai buchbar, da in den anderen Sommermonaten Haupterntezeit ist und leider keine Kapazitäten für Teamevents dieser Art bleiben.

## Wie sieht der genaue Zeitplan für den Tag aus?

Zum Beispiel so: Willkommen, gemeinsame Ernte, Kochen am Lagerfeuer, Beginn des Abendessens, Party, Open End

### Was passiert bei schlechtem Wetter?

Bei strömendem Regen würden wir das Event so anpassen, dass der Erntepart extrem verkürzt wird. Dafür würde das Kochen, Tafeln und Tanzen ausgiebiger gestaltet, damit Ihr feiernd voll auf Eure Kosten kommt.

### Wie ist der "Dress Code"?

Bitte tragt Kleidung, die bequem und wetterfest ist. Da wir uns auf dem Feld aufhalten, darf es gerne etwas weniger schick sein – es besteht die Möglichkeit, dass die Kleidung ein wenig schmutzig wird.



### Gibt es auch eine Alternative für Allergiker oder bei Unverträglichkeiten?

Natürlich gehen wir auf Allergien und Unverträglichkeiten im Team ein.

# Bietet die Location Strom für eine Musikanlage oder andere technische Geräte an?

Es gibt Strom. Idealerweise arbeiten wir jedoch mit batterieoder akku-betriebenen Geräten.

## Wie ist die Situation mit Toiletten auf dem Feld?

Vor Ort ist eine Öko-Toilette, d.h. kein Toilettenwagen und kein Dixi. Hier bitten wir um Verständnis.



## Gibt es Parkmöglichkeiten in der Nähe?

Es können ca. 5-6 Autos vor Ort parken. Wenn möglich, bitten wir um eine Anreise mit Fahrrädern oder mit Bus und einem kleinen Fußmarsch.

### Werden alle Lebensmittel und Kochutensilien vor Ort gestellt, oder gibt es etwas, das wir noch organisieren oder mitbringen müssen?

Bei dem Event ist für alles gesorgt. Höchstens einen warmen Pullover für die Abendstunden bitten wir mitzubringen.



#### Noch Fragen?

Lasst uns persönlich alle weiteren Fragen und Wünsche besprechen, um Euer einzigartiges Team-Event zu planen und zu feiern.

> welcome@celebratelife-events.com +49 - (0)179 862 83 48