



Voyage Culinaire

Kulinarisches Programm mit Essen, City Tour und gastronomischen Teamaktivitäten

Unser beliebtes und abwechslungsreiches kulinarisches Programm besteht aus einer geführten Stadtbesichtigung, einem 3-Gang Menü in 1 - 2 Restaurants, einer Gastro Team Challenge mit 3 Teamaktivitäten sowie einer kurzen Weinpräsentation Ihrer gewählten Weine. Durch die Durchmischung der Gruppe bei jedem Programmpunkt wird die Abwechslung und die Kommunikation sowie das bessere Kennenlernen gegenüber einem konventionellen Restaurantbesuch gefördert. Die ideale Kombination aus Team-Spirit, Unterhaltung, Spass, Sightseeing und kulinarischen Genuss.

Gastro Teamaktivitäten

- Weinaromen Parcours
- Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge
- Kräuter - und Gewürz-Parcours
- Je nach Gruppengrösse weitere Teamaktivitäten möglich

Dauer	3.5 - 4.5 h, je nach Programm	
Verfügbarkeit	Ganzjährig, täglich	
Standort	Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Winterthur, Zug, Zürich	
Gruppengrösse	12 bis 90 Personen > Minimum Pauschalpreis bis inkl. 12 Personen CHF 1'908.00	
Preis pro Person	4.5 h, mit Stadtführung, Gastro Team Challenge	CHF 159.00
	3.5 h, ohne Stadtführung	CHF 149.00
	3.5 h, ohne Gastro Team Challenge	CHF 139.00
Im Preis inbegriffen	> Stadtführung > Gastro Team Challenge > Raummiete für Aktivitäten > Weinpräsentation Ihrer gewählten Weine > 3-Gang-Menü ohne Getränke > Menükarte mit Ihrem Firmen-Logo > Siegerehrung und Preisverleihung mit 360g XL-Toblerone pro Sieger, 100g Basler Lächerli (nur Basel) > Fotos Ihres Anlasses > Anlassbetreuung > Bearbeitungsgebühr > Rheinüberquerung mit Klingental-Fähre (nur Basel)	
Im Preis nicht inbegriffen	> 7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt) > Getränke	
Zusätzliche Optionen pro Person	> Glühwein und Guetzli (November – Februar) > Aperitif > Bustransfer	CHF 13.50 Preis auf Anfrage Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

Gastro Team Challenge Aktivitäten



Weinaromen Parcours

Erkennen Sie mit Ihrer Nase 25 verschiedene Aromen, welche in einem Wein vorkommen können. Sie werden von den Duftvielfalt überrascht sein.



Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge

Hummerzange, Schneckengabel etc.

Sie haben die Aufgabe 3 verschiedene mehrgängige Menüs aufzudecken. Unser Gastronomieprofi verrät Ihnen mehr darüber. Sie erfahren auch spannendes über die Tafelknigge und Tafelkultur.



Kräuter- und Gewürz-Parcours

Erkennen Sie die Kräuter, Gewürze und Lebensmittel in den Dosen? Ordnen Sie den richtigen Namen zu und schätzen Sie die Menge der verschiedenen Lebensmittel richtig.

Zusätzliche aktive Teamaktivitäten

Riesen Mikado



Riesen Puzzle

