







Genusskonferenz



Ein inspirierendes Umfeld zum Arbeiten.

Ob Tagung, Konferenz oder Kundenevent: Die Workshop-Räumlichkeiten unserer Manufaktur in Sindelfingen sind der ideale Ort für ein kommunikatives Miteinander. In stilvoller Atmosphäre mit viel Raum und Flexibilität für Ihre Firmenveranstaltung – die außergewöhnliche Alternative zum anonymen Tagungshotel.

- Empfangsservice mit Pralinen zur Begrüßung
- Wasser Medium/ Still & hausgemachte Limonade
- WLAN
- Terassennutzung
- Klimaanlage

- Blöcke, Stifte & Moderatorenkoffer
- Bildschirm 75 Zoll. Soundsystem & Headset
- Whiteboard
- Variable Tischanordnung
- Aufzug / barrierefreie Räume

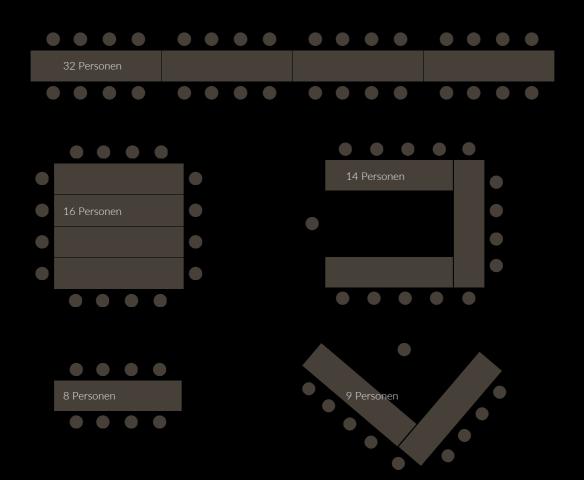
KEVIN KUGEL CHOCOLATIER | März 2024 | Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten





Unsere barrierefreien Räumlichkeiten sind für bis zu 32 Personen ausgelegt und mit rollbaren großen Hochtischen und Sitzhockern ausgestattet.

Die Tischanordnung ist variabel und kann je nach Belieben von uns für Sie vorbereitet werden, sodass Sie direkt produktiv in Ihre Veranstaltung starten können.





Ein Ort für ein kommunikatives Miteinander











Gerne bewirten wir Sie und Ihre Gäste in den Meeting-Pausen mit feinsten Kaffeespezialitäten und hausgemachten süßen sowie salzigen Leckereien. Mit Genuss kommt man schließlich auf die besten Ideen!

Kaffeepause Heißgetränk & Praline	4,20 € netto/ Person
Kaffee- und Törtchenpause Törtchen, Heißgetränk & Praline	10,50 € netto/ Person
Frühstückspause Hausgemachter Brioche - herzhaft belegt (2 Stück), Heißgetränk & Praline	16,50 € netto/ Person
Snackpause Hausgemachter Brioche- herzhaft belegt (2 Stück)	13,00 € netto/ Person
Mittagspause/ Abschlussbuffet Mediterranes Buffet inkl. Weinauswahl	24,00 € netto/ Person



Mit Genuss kommt man auf die besten Ideen











Mit unseren Events das Teamgefühl stärken.

Wir runden Ihre Genusskonferenz mit unseren Veranstaltungsmodulen ab. So erfahren Sie mehr über den hochwertigen Rohstoff Kakao oder werden gemeinsam als Team für ein paar Stunden zum Chocolatier.

Ein schokoladiger Abschluss eines produktiven Tages.

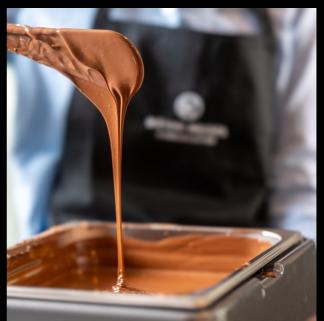
Schokoladen Verkostung Max. 28 Personen, Dauer 45 bis 75 Minuten Pauschalpreis 820€ netto 20€ netto/ Person

Schokoladen Workshop Max. 20 Personen, Dauer 2,5 Stunden Pauschalpreis 1050€ netto 31€ netto/ Person

Pralinen Workshop Max. 16 Personen, Dauer 4,5 Stunden Pauschalpreis 1300€ netto 36€ netto/ Person

Patisserie Workshop Max. 14 Personen, Dauer 4,5 Stunden Pauschalpreis 1100€ netto 36€ netto/ Person





Mit unseren Events das Teamgefühl stärken









Schauen Sie sich hier unsere Räumlichkeiten genauer an:

Hier klicken





Unsere Stornierungsbedingungen:

Bis 12 Wochen vor der Veranstaltung ist die Stornierung kostenfrei.

Ab 12 Wochen bis 5 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 50% auf die Pauschale.

Ab 5 Tage vor der Veranstaltung fallen 100% der Pauschale an.

Bei einer Minimierung der Teilnehmeranzahl ab 5 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 80% des Teilnehmerbeitrags.

Im Falle einer Terminverschiebung berechnen wir ab 4 Wochen vor der Veranstaltung 20% auf die Pauschale.

Im Falle einer Terminverschiebung ab 5 Tagen vor der Veranstaltung fallen 50% auf die Pauschale und 80% auf den Teilnehmerbeitrag an.





Wir freuen uns, Sie in unserer Manufaktur begrüßen zu dürfen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.