KEVIN KUGEL®
CHOCOLATIER

Events & Workshops

KEVIN KUGEL CHOCOLATIER | hallo@kevinkugel.de
Böblinger Straße 6/1 | 71065 Sindelfingen | 07031/8171111

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

Schokoladen Verkostung

Deutschland ist einer der Hauptkonsumenten von Schokolade. Und doch wissen wir im Grunde genommen fast nichts über diesen edlen Rohstoff. In unserer Schokoladen Verkostung nimmt Kevin Kugel Sie mit auf eine Reise zum Ursprung der Goldenen Frucht. Erfahren Sie mehr über den Kakaoanbau und lernen Sie die Unterschiede der verschiedenen Plantagen und Anbaugebiete kennen. Am Ende der Verkostung werden Sie die Antworten auf folgende Fragen kennen:

- Wie schmeckt die Kakaofrucht?
- Wo und wie wird Kakao angebaut?
- Worin liegen die Qualitätsunterschiede zwischen Konsum- und Edelkakao?
- Was passiert auf dem Weg von der Bohne bis zur fertigen Kreation?

Als Botschafter von Ecuadorianischem Edelkakao berichtet Kevin Kugel von Eindrücken aus den Ursprungsländern, die er während der Besuche vor Ort bei den Kakaobauern gesammelt hat.

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

Schokoladen Verkostung

Kevin Kugel liebt es, seine Leidenschaft für die goldene Frucht weiterzugeben und damit einen Beitrag zum bewussten Umgang mit qualitativ hochwertiger Schokolade zu leisten. Deshalb ist es ihm ein großes Anliegen die Verkostung selbst zu halten und Veranstaltungen persönlich zu begleiten. Ob Teamevent, Jubiläum oder Firmenfeier– Kevin Kugel nimmt Sie mit auf eine Reise zum Ursprung des Kakaos!

- Dauer ca. 1,5 Stunden
- Grundpauschale 820€ netto;
  Teilnehmerbeitrag 20€ netto/ Person
- Inkl. Sektempfang und Schokoladen Verkostung
- Gruppengröße bis zu 28 Personen möglich

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

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

Schokoladen Workshop

Kevin Kugel nimmt Sie mit auf eine Reise zum Ursprung der goldenen Frucht. Die Reise beginnt mit einer Verkostung von Schokoladen unterschiedlicher Plantagen und Anbaugebiete und führt sie durch die verschiedenen Arbeitsschritte in der Herstellung von Schokoladenkreationen.
Das Besondere an dieser Reise: Sie selbst sind aktiver Teilnehmer und erschaffen unter meisterlicher Anleitung Ihre eigene, unverwechselbare Kreation, in dem Sie selbst Ihre eigenen Schokoladenformen ausgießen.

Ablauf:

- Sektempfang
- Schokoladen Verkostung
- Aktiver Part: Schokoladenworkshop
- Pause mit Spezialitätenbuffet
- Fertigstellung der Schokoladenkreationen

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

Schokoladen Workshop

Selbstverständlich sorgen wir auch für Ihr leibliches Wohl: Zum Ende hin, wenn Ihre Kreationen gerade die notwendige Kühlphase durchschreiten verköstigen wir Sie mit einem exquisiten mediterranen Spezialitätenbuffet und auserwählten Weinen. Stärken Sie mit unserem Pralinen und Trüffel Workshop das Teamgefühl und werden Sie für ein paar Stunden selbst zum Chocolatier.

- Dauer ca. 3 Stunden
- Grundpauschale 1050€ netto;
  Teilnehmerbeitrag 55€ netto/ Person
- Inkl. Sektempfang und Schokoladen Verkostung, Pause mit mediterranem Spezialitätenbuffet, inkl. auserwählte Weine, Wasser und hausgemachte Limonade, Schürze zum Mitnehmen
- Gruppengröße bis zu 24 Personen möglich

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

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

Pralinen Workshop

Kevin Kugel nimmt Sie mit auf eine Reise zum Ursprung der goldenen Frucht. Die Reise beginnt mit einer Verkostung von Schokoladen unterschiedlicher Plantagen und Anbaugebiete und führt sie durch die verschiedenen Arbeitsschritte in der Herstellung von Pralinen und Trüffeln. Das Besondere an dieser Reise: Sie selbst sind aktiver Teilnehmer und erschaffen unter meisterlicher Anleitung Ihre eigene, unverwechselbare Kreation, in dem Sie beste Schokolade mit erlesenen Zutaten kombinieren!

Ablauf:

- Sektempfang
- Schokoladenverkostung
- Aktiver Part: Pralinen Workshop
    - Ganachefüllung kochen
    - Pralinenformen ausgießen, füllen und schließen bzw. Trüffelmasse aufdressieren, Rundrollen und ummanteln
- Pause mit Spezialitätenbuffet
- Fertigstellung und Verkostung der selbsthergestellten Kreationen

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

Pralinen Workshop

Selbstverständlich sorgen wir auch für Ihr leibliches Wohl: Zum Ende hin, wenn Ihre Kreationen gerade die notwendige Kühlphase durchschreiten verköstigen wir Sie mit einem exquisiten mediterranen Spezialitätenbuffet und auserwählten Weinen. Stärken Sie mit unserem Pralinen und Trüffel Workshop das Teamgefühl und werden Sie für ein paar Stunden selbst zum Chocolatier.

- Dauer ca. 4,5 Stunden
- Grundpauschale 1300€ netto;
  Teilnehmerbeitrag 60€ netto/ Person
- Inkl. Sektempfang und Schokoladen Verkostung, Pause mit mediterranem Spezialitätenbuffet, inkl. auserwählte Weine, Wasser und hausgemachte Limonade, Schürze zum Mitnehmen
- Gruppengröße bis zu 16 Personen möglich

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

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

Patisserie Workshop

Unser Chefpatissier führt Sie mit einem spannenden Vortrag durch die Welt der Patisserie.
Im Anschluss weiht er Sie in die Herstellung der Mirror Glaze ein – und Sie werden selbst aktiv: Unter hervorragender Anleitung erlernen Sie wichtige Techniken und kreieren schließlich Ihre eigenen kleinen Kunstwerke aus besten Zutaten.

Ablauf:

- Sektempfang
- Einführung in die Welt der Patisserie
- Fachdemonstration: Mirror Glace
- Aktiver Part: Patisserie Workshop
  - Eigene Herstellung von Cremes/ Mousse/ Biskuits
  - Kreatives Ausgarnieren mit Schokoladen Dekor
- Pause mit selbstgemachtem Brioche
- Fertigstellung und Verkostung der selbsthergestellten Kreationen

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

Patisserie Workshop

Selbstverständlich sorgen wir auch für Ihr leibliches Wohl: In der Pause verköstigen wir Sie mit hausgemachtem Brioche – herzhaft belegt und auserwählten Weinen.
Stärken Sie mit unserem Patisserie Workshop das Teamgefühl und erleben die Kunst der feinen Patisserie!

- Dauer ca. 4,5 Stunden
- Grundpauschale 1.100€ netto;
  Teilnehmerbeitrag 54€ netto/ Person
- Inkl. Sektempfang, Pause mit hausgemachtem Brioche - herzhaft belegt, inkl. auserwählte Weine, Wasser und hausgemachte Limonade, Schürze zum Mitnehmen
- Gruppengröße bis zu 14 Personen möglich

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

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

Zusatzleistungen

Unser Kulinarisches Angebot kann je nach Bedarf
reduziert oder erweitert werden.
Wir erstellen Ihnen gerne ein
individuelles Angebot.

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

KEVIN KUGEL®

CHOCOLATIER

Schauen Sie sich hier unsere Räumlichkeiten genauer an:

Hier klicken

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

KEVIN KUGEL®
CHOCOLATIER

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.

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

KEVIN KUGEL®
CHOCOLATIER

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

KEVIN KUGEL CHOCOLATIER | hallo@kevinkugel.de
Böblinger Straße 6/1 | 71065 Sindelfingen | 07031/8171111

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