



DIE TAGUNGSRÄUME

Raum „Meet & Eat“, 40 m² Show-Küche - wo Business auf Kulinarik trifft

Unsere Show-Küche ist mehr als ein Raum – sie ist eine **Bühne für Ideen, Geschmack und Teamspirit**. Ob **innovative Workshops, inspirierende Teamevents** oder **exklusive Tastings**:

Hier verbinden sich **professionelle Ausstattung**, modernes Design und kulinarischer Genuss zu einem unvergesslichen Erlebnis. Eine **moderne Profiküche mit Premiumgeräten der Bosch accent line**, stilvollem Porzellan und feinem Equipment – geschaffen für kulinarischen Genuss in erstklassigem Ambiente.

TECHNISCHE PREMIUM-AUSSTATTUNG:

Backen & Garen

- Verschiedene Backöfen (klassisch, Dampf, Kompakt, mit Mikrowelle)
- Mehrere Wärmeschubladen
- Einbau-Kaffeefvollautomat

Kochen

- Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug
- Tischlüftungssystem

Spülen

- Vollintegrierte Geschirrspüler der neuesten Serie

Kühlen & Lagern

- Kühl-Gefrierkombination und Kühlautomat
- Weintemperierschrank

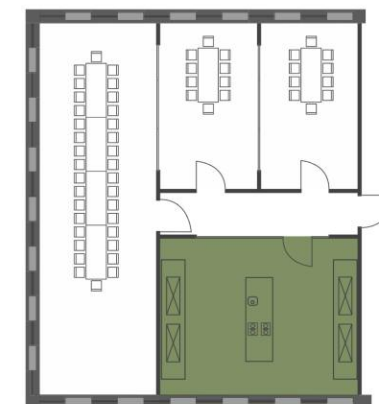
- modernste Technik
- Moderationskoffer
- maximal 12 Personen

In unserer Show-Küche verschmilzt Kreativität mit Genuss:

Ob „**Meet & Eat**“-Tagungen, **Wein-, Whiskey- oder Steaktastings** – wir gestalten jedes Event **individuell und unvergesslich**.

Tauchen Sie ein in eine Welt, in der Business auf Genuss trifft – wir kümmern uns um den Rest.

Die Event-Küche lässt sich ideal mit den Räumen „Innovation“, „Fokus“ & „Vision“ verbinden.



Business. Kulinarik. Kreative Erlebnisse