

# FESTIVE SEASON



By

THE KITCHEN LAB

Festliches Eventkonzept von  
November-Januar für eure Feier

Info und Buchungen an  
[welcome@thekitchenlab.ch](mailto:welcome@thekitchenlab.ch)  
oder  
+41 76 444 55 56

## FESTIVE SEASON



# MENU

**Festlicher Welcome Drink**  
mit und ohne Alkohol

**APERIO & VORSPEISE FLYING**  
Pao de Queijo  
Randenhummus & frische Focaccia  
Oliven | geröstete Nüsse

Polpette al Sugo vom hofeigenen Weiderind  
Kürbissuppe | Ingwer | Limettenschaum  
saisonaler Caesar Salad | Gemüse Chip

**HAUPTGANG**  
Duett vom Oberländer Angusrind | Kartoffelpüree | Röstgemüse  
oder  
Maispoularde | Chimichurri | Kartoffel-Püree | Röstgemüse  
Vegi : Ricotta Ravioli | Wintertrüffel | Knoblauchbutter | Schnittlauch

**DESSERT**  
Crème Brûlée | Orangen | Lavendel  
Mini Lime-Pie  
Brownies

Extra: Crêpe Suzette live von der Showküche + CHF 8.- pro Person

---

**Menüpreis pro Person**

**CHF 89.-**

**Weitere Kosten:**

Raummiete Mo - Do Abend  
Raummiete Fr - So Abend

CHF 1'400.-  
CHF 1'600.-

**Polizeistundenverlängerung bei der Gemeinde, administrativer Aufwand & Personalkosten**

Verlängerung bis 01:00  
Verlängerung bis 02:00

CHF 220.-  
CHF 450.-

## FESTIVE SEASON



# BEVERAGE

## GETRÄNKEPACKAGES FÜR 5h

### PACKAGE MINI

Weisswein, Rotwein, Mineral mit/ohne, hausgemachter Eistee, Kaffee & Tee  
CHF 38.- pro Person

### FESTIVE PACKAGE MIDI

Welcome Drink, Bier, Schaumwein, Weisswein, Rotwein, Bärenmost, Mineral mit/ohne,  
hausgemachter Eistee, Kaffee & Tee  
CHF 45.- pro Person

### FESTIVE PACKAGE MAXI

Welcome Drink, Bier, Schaumwein, Weisswein, Rotwein, Bärenmost, Mineral mit/ohne,  
hausgemachter Eistee, Cola, Cola Zero, Shorley, Kaffee & Tee  
CHF 49.- pro Person

## Nach den 5h

### Option 1: Packageverlängerung

pro Stunde pro Person  
Package MINI + CHF 6.-  
Package MIDI +CHF 7.-  
Package MAXI +CHF 8.-

oder

### Option 2: Getränke à la Carte

Mineralwasser mit/ohne	inklusive
Eistee hausgemacht 0.3L	CHF 4.-
Weisswein 0.75L	CHF 48.-
Rotwein 0.75L	CHF 54.-
Bier 0.33L	CHF 6.-
Schaumwein 0.75L	CHF 45.-
Bärenmost 0.75L	CHF 18.-
Softdrinks divers 0.33L	CHF 5.-
Kaffee / Tee	CHF 4.50
Digestif div. ab	CHF 7.-
Barbetrieb pro Drink	ab CHF 12.-

**FESTIVE SEASON**



optional

# **BARKARTE**

**Festive Spritz**

**Gin Tonic**

**Mojito**

**Caipirinha**

(CHF 12 - 14.- pro Drink)

## FESTIVE SEASON



# FAQ

### **Wie werden die Getränke nach den 5h Package verrechnet?**

Die Getränke werden danach nach Konsumation verrechnet.  
Es ist auch möglich eine Packageverlängerung zu buchen.

### **Sind wir exklusiv in der Location?**

Ja, die gesamte Location inkl. Terrasse ist nur für euch reserviert.

### **Bis wann muss die definitive Teilnehmerzahl kommuniziert werden?**

Die finale Gästezahl inkl. allen Spezialmenüs (Anzahl vegetarische & vegane Menus, Laktose- und Glutenintoleranz, Allergien etc.) müsst ihr uns bis 48h vor dem Anlass mitteilen (= Verrechnungsgrundlage)

### **Ist die Location festlich dekoriert?**

Für unsere «Festive Season» haben wir von November bis Januar eine festliche Dekoration in unserer Location.  
Wenn ihr zusätzlichen Tischschmuck wünscht, könnt ihr uns eure Wünsche gerne durchgeben.

### **Ist ein Barbetrieb möglich?**

Gerne können wir euch eine kleine Barkarte nach euren Wünschen zusammenstellen.

### **Gibt es eine Musikanlage, Mikrofon und Screen vor Ort?**

Wir haben eine Musikanlage mit Mikrofon und einen mobilen Screen vor Ort, welche kostenlos genutzt werden dürfen. Eure eigene Playlist könnt ihr uns vorher schicken (Spotify) oder euer Handy/Tablet direkt via Bluetooth mit der Anlage verbinden.

### **Gibt es Parkmöglichkeiten?**

Auf dem grossen Besucherparkplatz «Valley West» gibt es kostenpflichtige Parkplätze.  
Es ist möglich für eure Gäste im Vorfeld ein Parkticket zu bestellen, welches wir euch via Mail zum Ausdruck zukommen lassen (halber Tag CHF 5.-, ganzer Tag CHF 9.- exkl. MWST). Für die Veranstalter ist direkt vor der Location ein kostenloser Parkplatz reserviert.

### **Wie ist die ÖV-Anbindung?**

Es gibt einen Bahnhof auf dem Areal mit Verbindungen nach Zürich und Winterthur.

### **Kann ich mit meinem Team ein Rahmenprogramm vor dem Essen buchen?**

Es gibt diverse Möglichkeiten für ein Rahmenprogramm, gerne können wir euch dazu beraten. Vorschläge findet ihr auf dem angehängten Ablauf.

### **Werden die Köche in der Showküche kochen?**

Bei uns habt ihr die Möglichkeit unsere Küchencrew live in der Showküche zu erleben.  
Die Vorbereitung findet in der anliegenden, professionellen Gastroküche statt, sodass Reden, Beiträge und Präsentationen nicht gestört werden.

### **Wo kann geraucht werden?**

Wir haben eine Terrasse, dort könnt ihr ungestört rauchen.

### **Kann der Wein selbst mitgebracht werden?**

Ihr dürft euren Wein auch selbst mitbringen, wir verrechnen dafür pro Person für den Service, die Benutzung der Gläser und Abwasch CHF 15.-.

FESTIVE SEASON



# FÜR KLEINE GRUPPEN

(BIS 25 P., BUCHBAR MO-DO)

## PASTA WORKSHOP

- Bis 18 PAX
- Verschiedene Pasta-Gänge
- Apéro und Dessert
- Getränke während 4h

CHF 2'200.- für 15 Personen  
+ CHF 80.- für jede weitere Person

## MACARON WORKSHOP

- Bis 12 PAX
- Apéro und Nacht
- Getränke während 4h

CHF 2'200.- für 12 Personen

## FIAMMKUCHEN ODER PIZZA

- Bis 20 PAX
- Zubereitung auf versch. Stationen
- Apéro, Dinner, Dessert
- Getränke während 4h

CHF 2'000.- für 15 Personen  
+ CHF 65.- für jede weitere Person

## GEMEINSAMES KOCHEN

- Bis 25 PAX
- Kochen auf versch. Stationen
- Anleitung und Bewertung vom Profi
- Apéro und 3-Gang Menu
- Getränke während 4h

CHF 2'200.- für 15 Personen  
+ CHF 80.- für jede weitere Person

## KITCHEN BATTLE

- Bis 25 PAX
- Kochen in zwei Teams
- Anleitung und Bewertung vom Profi
- Apéro und 3-Gang Menu
- Getränke während 4h

CHF 2'200.- für 15 Personen  
+ CHF 80.- für jede weitere Person

## RESERVIERE EINEN TISCH FÜR UNSERE DINNER EVENTS!

Auch dieses Jahr habt ihr die Möglichkeit als kleinere Gruppe einen Tisch für die öffentlichen Daten zu reservieren.

DATEN:

Samstag, 18. November

Samstag, 9. Dezember

Menü inkl. Weinbegleitung CHF 159.-/Person

FESTIVE SEASON



# BEISPIEL 20 PAX

**17:30**

Ankunft und Welcome Drink

Optionen mögliches Rahmenprogramm:

Führung im Areal (1h), +15.-/Person

Führung im Areal und bei Planted (1h), +15.-/Person

Mini Barmixkurs (1h), +36.-/Person

Gemeinsam Apéro zubereiten (1h), +25.-/Person

Aromaparcours (während Apéro), +5.-/Person

Kurzpräsentation THE KITCHEN LAB, das ehemalige Labor von Maggi (15 Minuten), gratis

Karaoke Set nach dem Hauptgang +200.-

Interaktives Food & Drink Quiz (1h) +10.-/Person

**18:30**

Apéro und Welcome Drink

**19:00**

3-Gang Dinner

**23:00**

Ausklang

INFO: Bis 25 Personen ist auch ein  
Kitchen Battle buchbar (Mo-Do)

**FESTIVE SEASON**



# BEISPIEL 40 PAX

**17:30**

Ankunft und Welcome Drink

Optionen mögliches Rahmenprogramm für eine Stunde:

Führung im Areal (1h), +15.-/Person

Kurzpräsentation THE KITCHEN LAB, das ehemalige Labor von Maggi (15 Minuten), gratis

Aromaparcours (während Apéro), +5.-/Person

Interaktives Food & Drink Quiz (1h) +10.-/Person

**für zwei Stunden:**

Führung im Areal und bei Planted (1h), +15.-/Person

Barmixkurs (1h), +36.-/Person

Gemeinsam Apéro zubereiten (1h), +25.-/Person

Kaffee Sensorik Erlebnis (1h), +20.-/Person

→ diese Aktivitäten werden in zwei Gruppen durchgeführt, nach 60 Minuten gibt es einen Wechsel

Karaoke Set nach dem Hauptgang +200.-

**18:30 / 19:30**

Apéro

**19:00**

3-Gang Dinner

**23:00**

Ausklang

FESTIVE SEASON



# BEISPIEL 60-100 PAX

**17:30**

Ankunft und Welcome Drink

Optionen mögliches Rahmenprogramm für eine Stunde:

Führung im Areal (1h), +15.-/Person

Kurzpräsentation THE KITCHEN LAB, das ehemalige Labor von Maggi (15 Minuten), gratis

Aromaparcours (während Apéro), +5.-/Person

Interaktives Food & Drink Quiz (1h) +10.-/Person

Karaoke Set nach dem Hauptgang +200.-

**18:30 / 19:30**

Apéro

**19:00**

3-Gang Dinner

**23:00**

Ausklang

## FESTIVE SEASON



# ANFAHRT



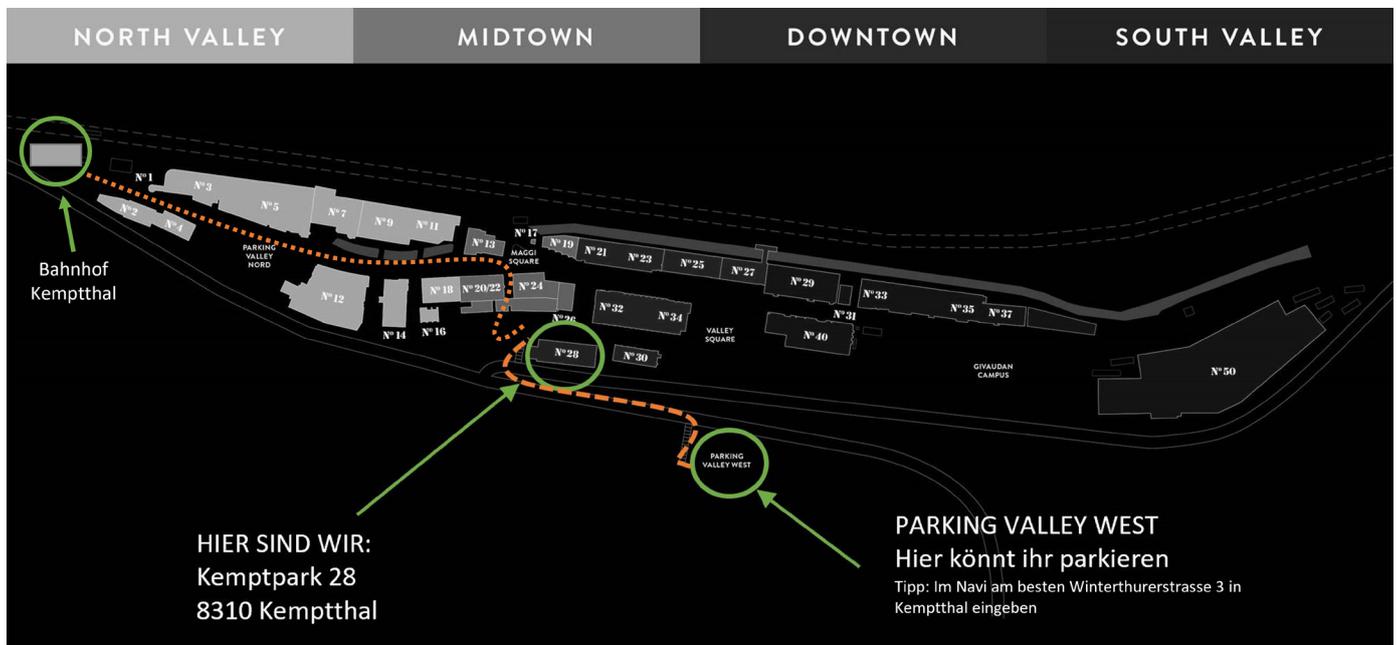
### MIT DEM ZUG

Es besteht ein eigener Bahnhof auf dem Areal. Die Züge der S7 & S24 fahren bis nach Mitternacht im Halbstundentakt in Richtung Winterthur und Zürich. Von dort sind gute Anschlüsse in alle Schweizer Städte gewährleistet.



### MIT DEM AUTO

Die beiden Autobahnanschlüsse Kempptthal/Effretikon (von Zürich kommend) und Winterthur-Töss (von Winterthur/St.Gallen kommend) sind in unmittelbarer Nähe.



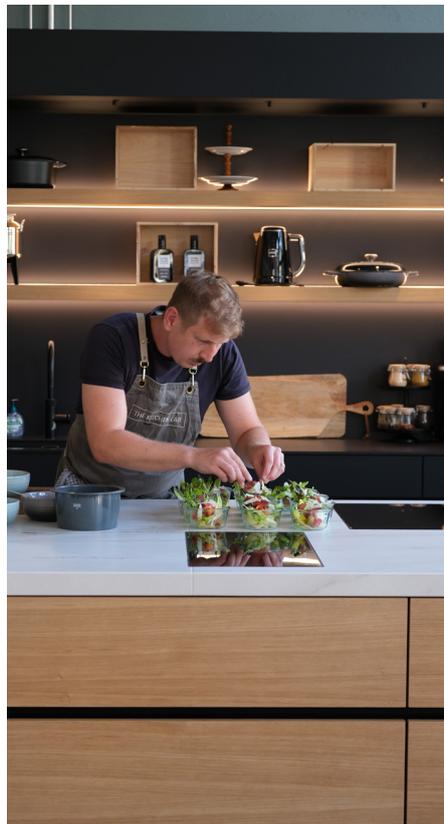
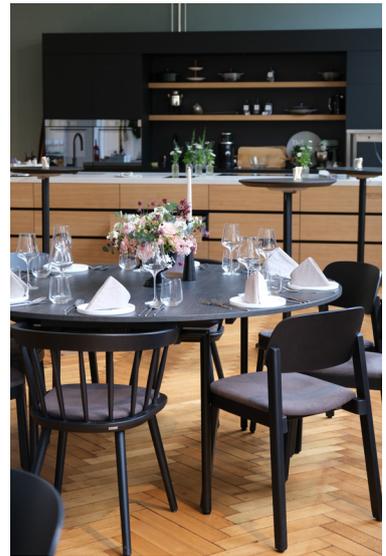
## PARKIEREN

Auf dem grossen Besucherparkplatz «Valley West» gibt es kostenpflichtige Parkplätze. Es ist möglich für eure Gäste im Vorfeld ein Parkticket zu bestellen, welches wir euch via Mail zum Ausdruck zukommen lassen (halber Tag CHF 5.-, ganzer Tag CHF 9.- exkl. MWST). Für die Veranstalter ist direkt vor der Location ein kostenloser Parkplatz reserviert.

FESTIVE SEASON



# IMPRESSIONEN



# FESTIVE SEASON @

## THE KITCHEN LAB

### EINZIGARTIG

Als Mutter-Tochter-Duo haben wir mit THE KITCHEN LAB eine Eventlocation gegründet, die alles kann, was ein einzigartiger Event ausmacht. Das ehemalige, historische Labor von Maggi erstrahlt seit September 2022 in neuen Glanz. Die Grossen Fenster, die hohen Decken und der wunderschöne Fischgrätparkett verleihen der Location einen ganz besonderen Charme.

### INDIVIDUELL

Mit dem «Festive Season» Konzept, bieten wir einen perfekt abgestimmten Event mit rotem Faden, welcher individuell auf eure Wünsche angepasst werden kann. Durch die Flexibilität der Räumlichkeiten kreieren wir für jeden Anlass das passende Setting. Wir setzen auf Qualität und verwenden wenn immer möglich Zutaten aus der Region für unsere Menüs.

### INTERAKTIV

Interaktion wird bei uns gross geschrieben. Ob für 20 oder 80 Gäste, wir finden für jede Gruppe das passende Rahmenprogramm.

### PERSÖNLICH

Unsere Gäste beschreiben THE KITCHEN LAB oft als ein «grosses Wohnzimmer, wo man sich frei bewegen kann und wie Zuhause fühlt». Bei uns ist eine Gruppe ab 20 Personen immer exklusiv vor Ort und somit unter sich. Dies führt zu einer Durchmischung am Event und fördert den Austausch.

Fragen? Wir sind für euch da!



Seraina Ceravolo | Co-Founder  
seraina@thekitchenlab.ch  
+41 76 444 55 55



Pascale Ceravolo | Co-Founder  
pascale@thekitchenlab.ch  
+41 76 444 55 40