



# *Ihre* **EVENTPLANUNG**

*Wir freuen uns mit  
Ihnen gemeinsam ein unvergessliches  
kulinarisches Event zu planen!*



# Liebe Leserin, lieber Leser,

die Genussakademie Frankfurt blickt auf mehr als 12.000 erfolgreich durchgeführte Veranstaltungen mit über 250.000 Gästen zurück. Auf diese umfangreiche Expertise dürfen Sie vertrauen. Wenn Sie diese Mappe in Händen halten, haben Sie vielleicht schon ein ganz persönliches Angebot für Ihr Event bekommen, eventuell auch schon das ein- oder andere Gespräch geführt und den finanziellen Rahmen abgesteckt.

Die Genussakademie Frankfurt ist Ihr Partner, wenn es darum geht, erfolgreiche Veranstaltungen für ihr Unternehmen umzusetzen. Feiern, tagen und kochen Sie mit den Profis! Ob Kunden-Event, Mitarbeiterfeier, Geschäftsleitungstagung, Kick-off oder Produktpräsentation: Die Genussakademie Frankfurt bietet in stilvollem Ambiente einmalige Veranstaltungskonzepte, die perfekt auf ihre Bedürfnisse abgestimmt werden können.

Wir bieten Ihnen ein Höchstmaß an Flexibilität: freie Terminwahl, exklusive Verfügbarkeit von besonderen Locations sowie die freie Auswahl von Köchen und Themen sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Wir beraten Sie bei der richtigen Wahl und unterstützen Sie mit außergewöhnlichen Ideen zu Kochkursen, Show-Cooking, Küchenpartys, Tagungen der besonderen Art und exklusive Caterings.

Selbstverständlich kann jedes einzelne Format individuell an Ihre ganz persönlichen Vorstellungen angepasst werden – wir freuen uns auf Ihren Anruf!

---

<b>UNSERE EVENT-ANGEBOTE</b>	<b>4</b>
Kochkurs Showkochen BBQ	
Küchenparty Tagen & Genießen	<b>5</b>
Miete Live-Catering	<b>6</b>
<b>UNSERE BESONDEREN FORMATE</b>	<b>7</b>
Kochduell Sternenglanz	
„The Big Five“ Zusatzleistungen DJ	<b>8</b>
Die kulinarische Weinprobe	<b>9</b>
<b>GIVE AWAYS</b>	<b>10</b>
<b>UNSERE EVENT-LOCATIONS</b>	
Genussakademie Atelier	<b>12</b>
Genussakademie City	<b>22</b>
Genussakademie Medienhaus	<b>30</b>

---

# Unsere Event-Angebote

## Kochkurs

### UNSER BESTSELLER

**KOSTEN – ALL INCLUSIVE – PRO TEILNEHMER**  
**AB 99,90 € / NETTO**

Diese Pauschale beinhaltet:

- saisonales Drei-Gang-Menü\*
- Getränkepaket „Basic“ inklusive Aperitif, Hausweine, Softdrinks, Bier und Kaffee
- Raummiete inklusive Endreinigung
- Seminarleitung in deutscher Sprache (Englisch auf Anfrage)
- Servicepersonal
- Rezeptmappen in deutscher Sprache (Englisch auf Anfrage)
- Bereitstellung einer Kochschürze pro Teilnehmer

## Showkochen

### SCHAUEN SIE DEN FLINKEN KÖCHEN AUF DIE FINGER

**KOSTEN – ALL INCLUSIVE – PRO TEILNEHMER**  
**AB 109,90 € / NETTO**

Diese Pauschale beinhaltet:

- saisonales Drei-Gang-Menü\*
- Getränkepaket „Basic“ inklusive Aperitif, Hausweine, Softdrinks, Bier und Kaffee
- Raummiete inklusive Endreinigung
- Seminarleitung in deutscher Sprache (Englisch auf Anfrage)
- Servicepersonal

## BBQ

### OPEN AIR GENUSS

**PREIS AUF ANFRAGE**

Dieses Event beinhaltet:

- Vier-Gang-Menü „BBQ-Basic“\*
- Getränkepaket „Basic“ inklusive Aperitif, Hausweine, Softdrinks, Bier und Kaffee
- Raummiete inklusive Endreinigung
- Seminarleitung in deutscher Sprache (Englisch auf Anfrage)
- Servicepersonal
- Rezeptmappen in deutscher Sprache (Englisch auf Anfrage)
- Bereitstellung einer Kochschürze pro Teilnehmer



## Küchenparty

### FEIERN UND GENIESSEN IN LOCKEREM AMBIENTE

#### PREIS AUF ANFRAGE

Dieses Event beinhaltet:

- an 3-5 Kochstationen wird jeweils ein kleines Drei-Gang-Menü zubereitet\*
- (Die Anzahl der Kochstationen richtet sich nach der Anzahl der Teilnehmer)
- Getränkepaket „Basic“ inklusive Aperitif, Hausweine, Softdrinks, Bier und Kaffee
- Raummiete inklusive Endreinigung
- Seminarleitung in deutscher Sprache (Englisch auf Anfrage)
- Servicepersonal

\* Selbstverständlich können Sie Ihren Menüwunsch auch individuell mit uns abstimmen

## Tagen und Genießen

### TAGEN IN BESONDERER ATMOSPHÄRE

Alle Pakete beinhalten:

- die Raummiete und Schreibunterlagen
- 1 Beamer
- 1 Leinwand
- 1 Flipchart

#### TAGUNGSPAKET „GENUSS“

AB 69,90 € PRO PERSON

Dieses Paket beinhaltet:

- 1 Kaffeepause mit süßem oder herzhaftem Gebäck, Obstkorb, Kaffee, Tee
- Mittagslunch: Salate und Sandwiches oder Zwei-Gang-Menü mit Softdrinks

#### TAGUNGSPAKET „GENUSS COMFORT“

AB 79,90 € PRO PERSON

Dieses Paket beinhaltet:

- 2 Kaffeepausen mit süßem oder herzhaftem Gebäck, Obstkorb, Kaffee, Tee
- Mittagslunch: Drei-Gang-Menü mit Softdrinks

Zusätzlich buchbar:

- Welcome Snack (Fruchtsmoothie, verschiedene Joghurt, Obstsalat im Glas und Microcroissants 7,50 € / Person)
- Flipchart 45,00 €
- Pinnwand 45,00 €
- Moderatorenkoffer 50,00 €
- Tonanlage auf Anfrage





## Miete

In all unseren Angeboten ist die Miete bereits inklusive. Sollten Sie aber einmal nur unsere Räumlichkeiten benötigen finden Sie hier die Raummiete je nach Location:

Atelier 3.0 400qm mit Küchenbereich	3.500 €
Atelier 3.0 200qm Tagungsbereich	2.000 €
Atelier gesamt	4.500 €
<hr/>	
Medienhaus	3.500 €
<hr/>	
City indoor	3.000 €
City inkl. Terasse	4.000 €
<hr/>	
Endreinigung	300 €
Equipmentpauschale	200 €
Servicekraft	28 € / Stunde
Koch	48 € / Stunde

Bitte beachten Sie, dass bei Anmietung immer eine Servicekraft oder Koch von unserer Seite vor Ort sein muss.

## Live-Catering

Wir machen Essen und Trinken zum Erlebnis.

Bisher gab es drei unterschiedliche Kochstudios, doch Nummer vier ist bestimmt das individuellste, denn jetzt kann man die Genussakademie endlich ganz einfach zu sich bestellen! Hier wird nicht nur vorgefertigtes Essen in Metallwannen gekippt. Die Genussakademie schickt vielmehr ihre beliebten Konzepte in Sachen Showcooking, Küchenparty oder sogar Kochkurs auf die Reise: Alles wird frisch zubereitet, Convenience hat Hausverbot – das ist Genussakademie-Live-Catering vom Feinsten, bei dem Action am Herd und Interaktion mit den Gästen einen wichtigen Teil der Veranstaltung ausmachen.

Vom Showcooking über Flying Buffet, BBQ, klassisches Buffet, gesetztes Dinner oder Fingerfood bis zur fröhlichen Küchenparty mit prominenten Köchen gibt es keine Idee, die man nicht gemeinsam mit der Genussakademie sowohl für Firmen- als auch für Privatveranstaltungen umsetzen kann.

# Unsere besonderen Formate

## Kochduell

### LASSEN SIE DER KREATIVITÄT IHRER GÄSTE FREIEN LAUF

TEILNEHMER: 10 – 60

AB 109,90 € / NETTO

Durch ein Losverfahren werden 2 Gruppen inklusive der Köche ausgelost. In der jeweiligen Gruppe werden aus den jeweiligen identischen Warenkörbe drei Gänge gekocht, wobei hier die Kreativität der Teilnehmer gefragt ist. Nun werden die Gerichte Vorspeise / Hauptgang / Dessert / in den Gruppen gekocht wobei jede Gruppe für die andere Gruppe kocht. Am Ende jeden Ganges werden von jeder Gruppe Punkte vergeben (für Geschmack & Anrichte Weise des Tellers). Zusätzliche Punkte werden die Köche bei einer Blindverkostung für den Geschmack verteilen und der Service bewertet die Anrichteweise. Diese Punkte werden erst am Ende des Abends bekannt gegeben, sodass vorher kein Gewinner feststehen kann.

## Sternenglanz

### STERNEGLANZ FÜR IHR BUSINESSEVENT

TEILNEHMER: 10 – 120

PREIS AUF ANFRAGE

Dann buchen Sie doch einfach einen unserer Sterneköche! Wir haben nicht nur regelmäßigen Kontakt zu Spitzenköchen, die bereits in der Genussakademie am Herd gestanden haben, sondern verfügen auch über ein gut gepflegtes Netzwerk. Bieten Sie Ihren Gästen einen ganz persönlichen Abend mit einem international bekannten Star am Herd. Die jeweilige Gage ist natürlich individuell und abhängig von Termin und Dauer der Veranstaltung. Zögern Sie also nicht, bei uns anzufragen, wir werden uns dann schnellstmöglich mit den Spitzenköchen in Verbindung setzen und Ihnen ein persönliches Angebot unterbreiten.



# "The Big Five"

TEILNEHMER: 10 – 60

GETRÄNKEPAKET AB 89 € / MENÜ AB 190 €

Sie wollen für Ihr Event nur das Beste vom Besten. Dann dürfte das Menü „The Big Five“ von unserem Küchenchef genau das Richtige für Ihr Event im kleinen Kreis (max. 26 Gäste) sein, denn hier verbinden sich edelste Produkte mit innovativer Kochkunst zu einem unvergleichlichen Genusserlebnis. Kaviar, Foie Gras, Trüffel, Hummer, Wagyu-Beef – das sind die Big Five.

Freuen Sie sich auf ein unvergleichliches und unvergessliches Menü, welches Sie und Ihre Gäste sich entweder servieren lassen oder selbst mit unserem Küchenchef und seiner Brigade ins Werk setzen und dabei die Kunst der Sterneküche ein Stück weit selbst lernen.

<b>Amuse Bouche</b>	Imperial-Kaviar klassisch
<b>1. Gang</b>	Gehobelte Foie Gras mit Kirsche
<b>2. Gang</b>	Gebackenes Ei mit Trüffel
<b>3. Gang</b>	½ bretonischer Hummer
<b>4. Gang</b>	Entrecôte vom Wagyu-Rind
<b>5. Gang</b>	Sorbet vom Grand Cru-Champagner



## Zusatzleistungen

Natürlich bieten wir Ihnen auf Anfrage auch folgende Leistungen an, um Ihnen ein unvergessliches Event zu bereiten:

- verschiedene Kochkursformate
- Tastings
- Cocktailkonzepte
- DJ/Band, sowie Tonanlagen
- Give-Aways
- Dekoration und Zusatzbeleuchtung
- Hotelübernachtungen
- Limousinenservice und Shuttleservice
- Fotograf
- Mobiliar set up

DJ

Pauschale bis zu 5 Stunden	Preis auf Anfrage
Jede zusätzliche Stunde	Preis auf Anfrage
Samstags pauschal	Preis auf Anfrage
Inklusive Technik & Lichanlage	





## Die kulinarische Weinprobe

TEILNEHMER: 10 – 120  
PREIS AUF ANFRAGE

Sie suchen ein besonderes Highlight für Ihre Veranstaltung? Dann planen Sie ein Weintasting mit ein!

Selbstverständlich ist das mögliche Spektrum dabei so vielfältig wie die Weine dieser Welt. Die Genussakademie hat nicht nur ausgezeichnete Dozenten zu bieten, sondern auch direkten Kontakt zu internationalen Topwinzern die auf Wunsch gern persönlich ihre Weine erläutern. Egal ob als kurze Unterbrechung des Programms, als Verkostungsstation für einen Teil Ihrer Gäste, die man ganz locker besuchen kann oder als kompetent moderiertes „Blind Tasting“: **Sie haben die Wahl!**

# Give Aways

## Aufmerksamkeit für Ihre Gäste

Wollen Sie ihren Gästen zum Abschluss eine kleines Präsent überreichen? Dann wählen Sie doch einfach aus unseren Angeboten!

1	Genussakademie Schürzen *	25,95 €
2	Genussakademie Schürzen mit Logo- oder Namensbestickung *	32,95 €
	Genussakademie Schürze mit Logo- und Namensbestickung	42,95 €
3	Das Genussakademie Kochbuch: 50 Rezepte, die gelingen	9,90 €
4	Murray River Salt 150g	8,99 €
5	Murray River Salt 250g	10,99 €
6	Nekeas Extra Virgin Olive Oil, 0,5l	15,50 €
7	Microplane Professional Coarse	24,90 €
8	Microplane Zester	23,95 €



\* Die Preise der Schürzen richten sich nach einer Abnahmemenge von 25 Stück. Sollten Sie weniger als 25 Schürzen bestellen, so müssen wir Ihnen eine Gebühr für das Erstellen des Stickmusters in Höhe von 99,90 € netto zusätzlich in Rechnung stellen.



1



3



2



6



5



8



7



4

# Genussakademie Atelier

FERDINAND-PORSCHE-STRASSE 13  
60386 FRANKFURT AM MAIN





## Kapazitäten

- 100 Personen Kochkurs
- 245 Personen gesetztes Dinner
- 350 Personen Küchenparty
- 110 Personen  
Tagen & Genießen

## Infrastruktur

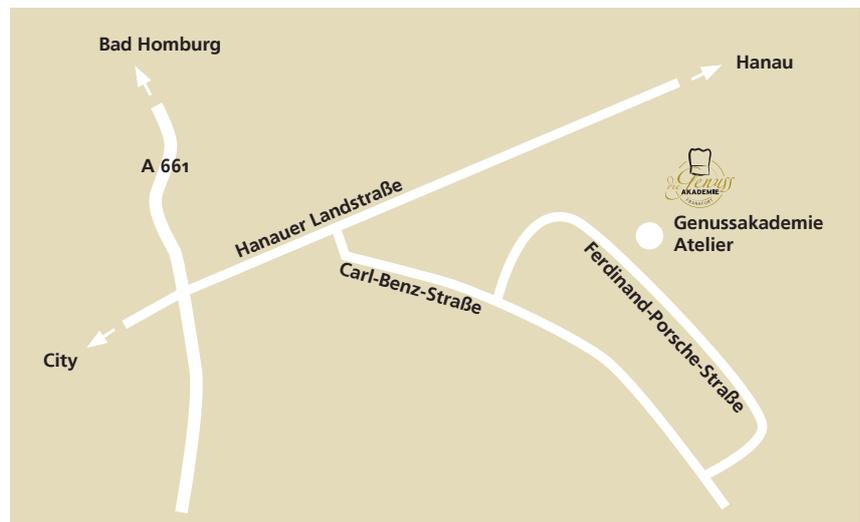
- Parkmöglichkeiten im Industriegebiet
- Straßenbahn 11/12: Haltestelle Dieselstraße oder Hugo-Junker-Straße

## Ausstattung

- Barrierefrei
- Flipchart, Pinnwand
- Beamer, Leinwand
- Hifi-Anlage
- Ansteck- und Handmikrofon
- WLAN

## Specials

- Tagungsmöglichkeiten mit zwei Leinwänden
- Extra Konferenzraum für 20 Personen

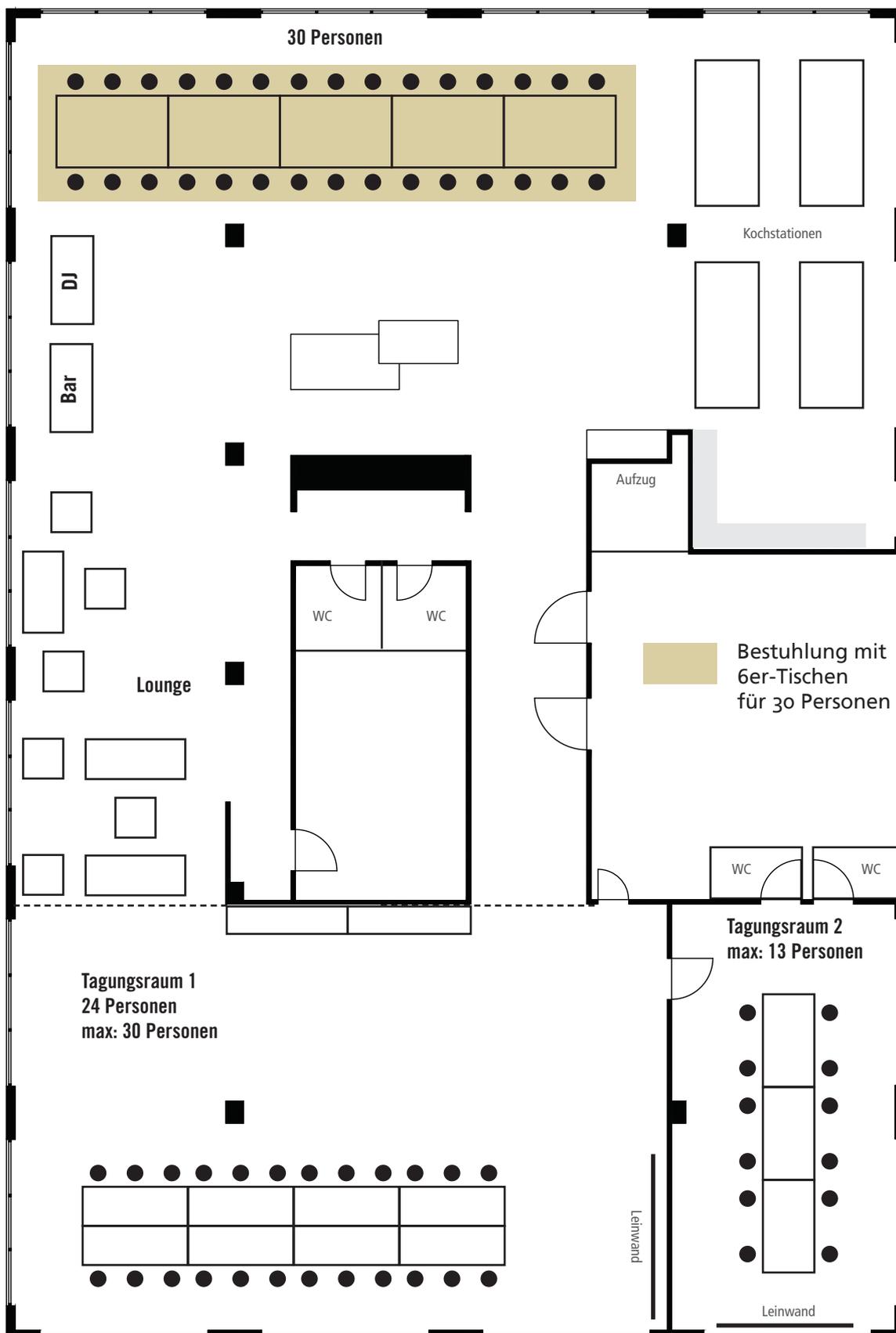


Im Industriegebiet verbirgt sich ein wahrer Schatz auf 600 qm. Das Atelier 3.0, ehemals Event-Location von Juan Amador, vereint eine hochmoderne Boffi-Küche mit charmantem Loft-Flair. Hohe Fenster, ein Barbereich in der Mitte der Location, ein Tagungsbereich integriert in den großen Raum, separater kleiner Konferenzraum, sowie ein traumhafter Blick auf Frankfurts Skyline – das überzeugt!



# Sitzplan 1

## GENUSSAKADEMIE ATELIER

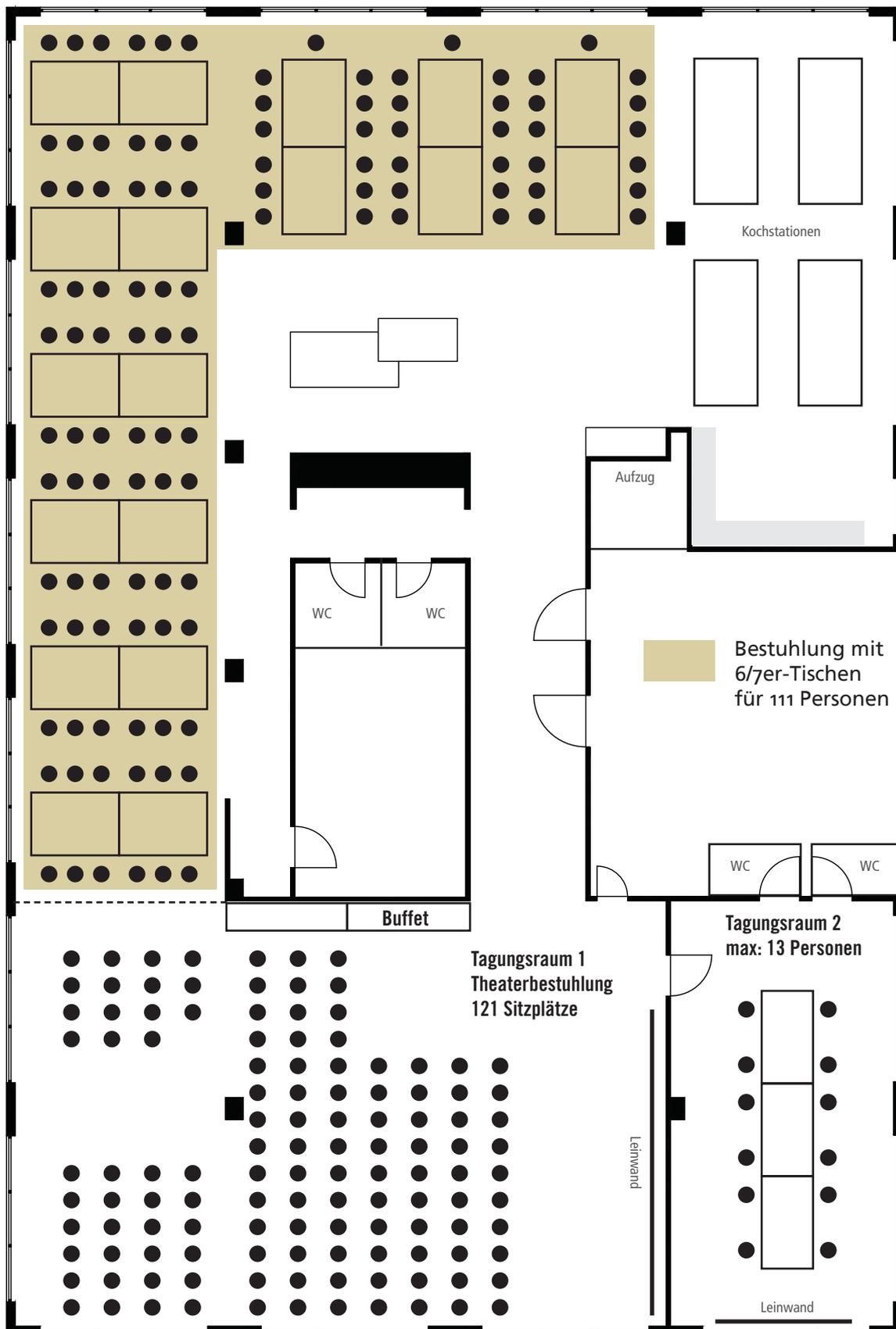






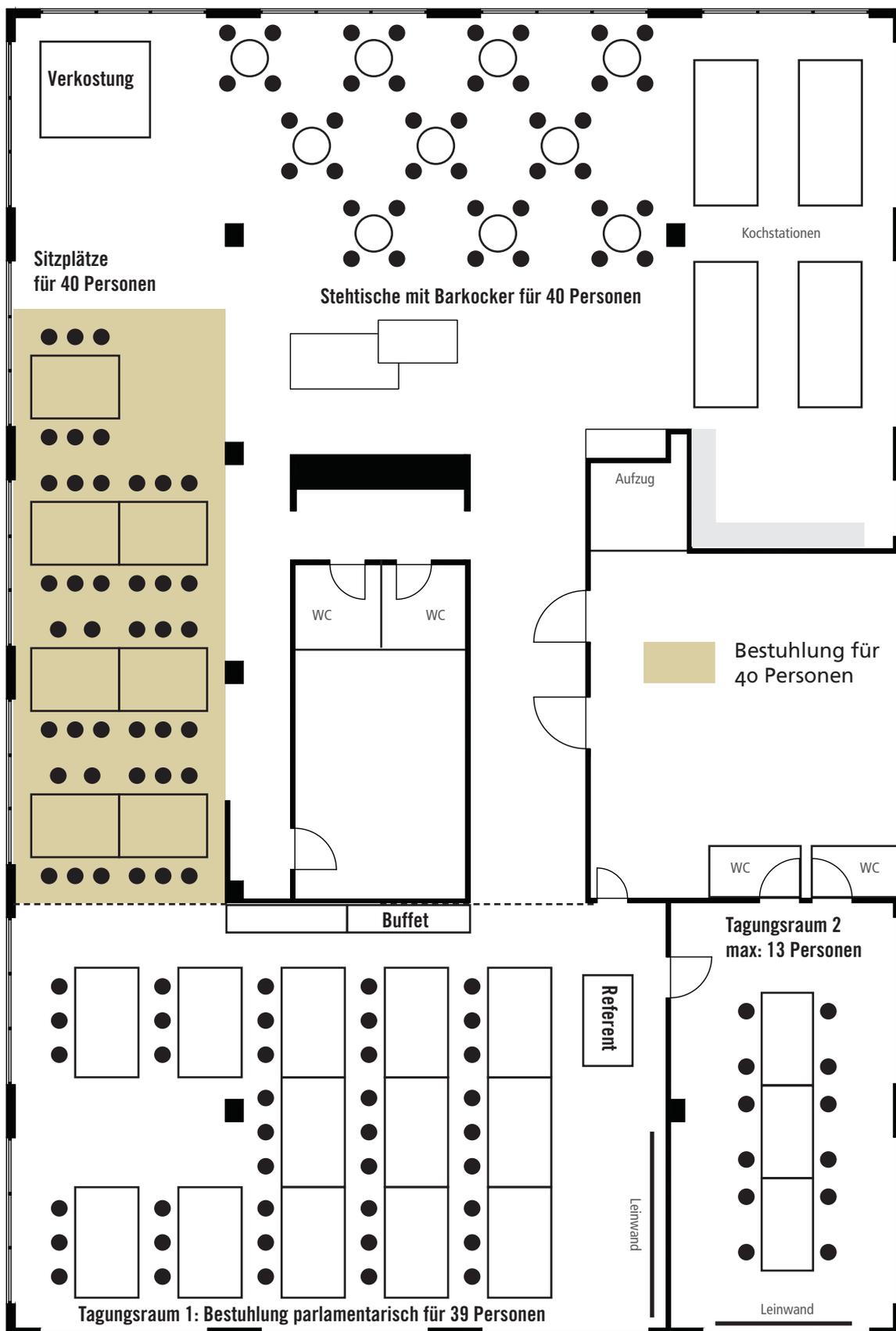
# Sitzplan 2

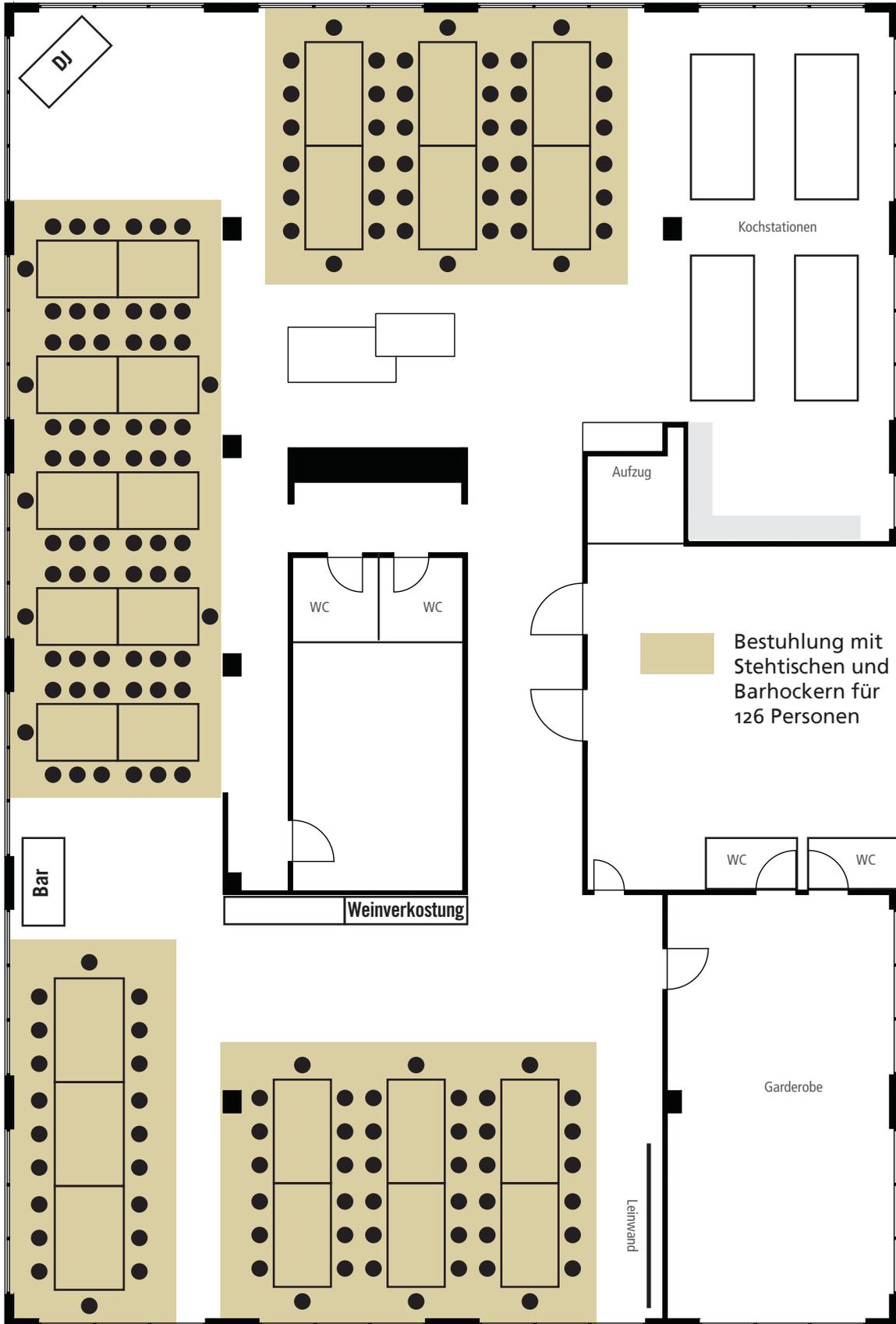
## GENUSSAKADEMIE ATELIER



# Sitzpläne 3 + 4

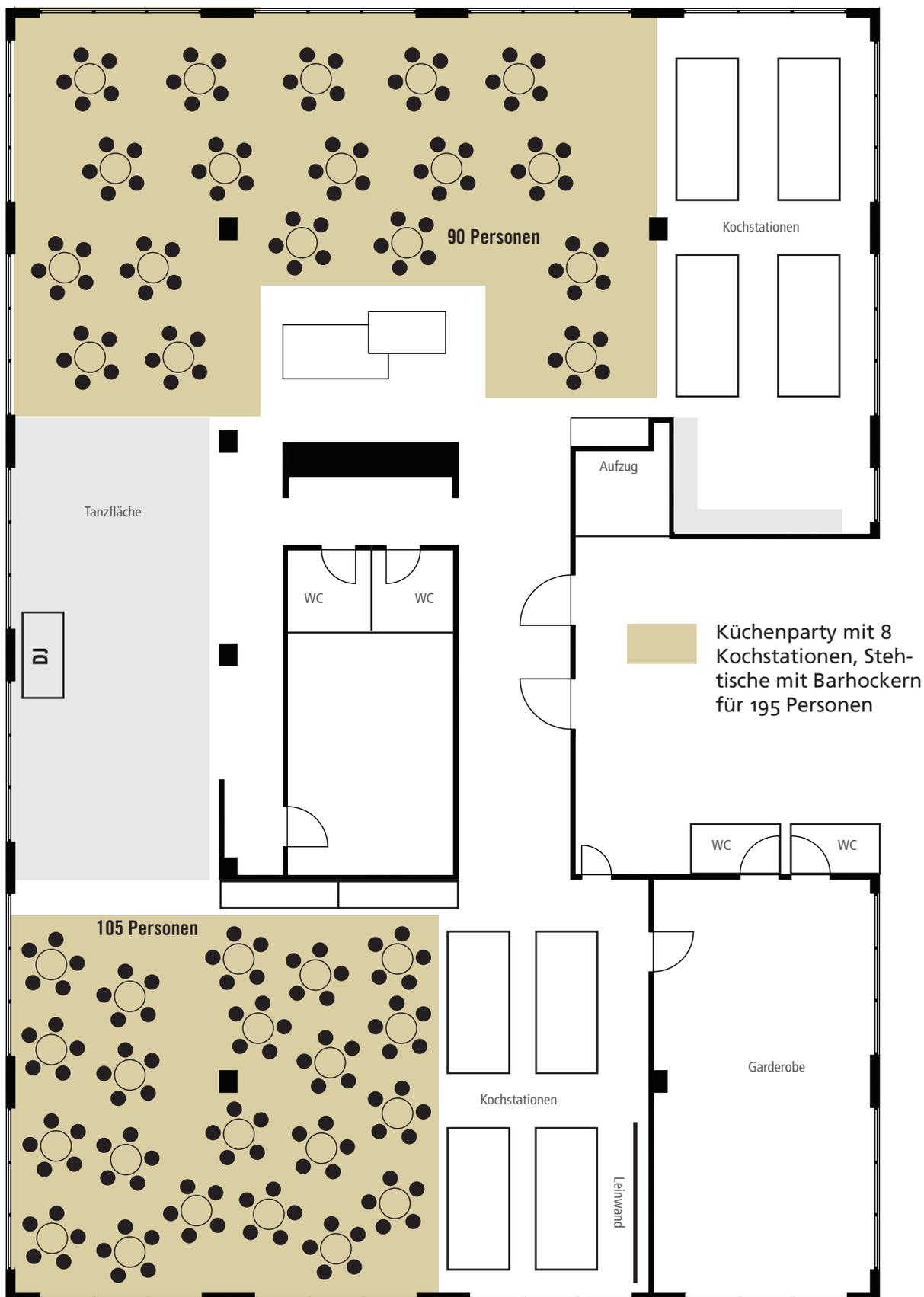
## GENUSSAKADEMIE ATELIER





# Sitzplan 5

## GENUSSAKADEMIE ATELIER





# Genussakademie City

BLEICHSTRASSE 38  
60313 FRANKFURT AM MAIN

## Kapazitäten

- 42 Personen Kochkurs
- 42 Personen gesetztes Dinner
- 200 Personen Küchenparty
- 60 Personen BBQ-Kurse
- 180 Personen BBQ Events mit Stehtischen

## Infrastruktur

- Parkhaus MyZeil oder Konrad-Adenauer Straße
- Konstablerwache
- U-Bahn Station Eschenheimer Tor

## Ausstattung

- TV, Hifi-Anlage
- Ansteck- und Handmikrofon
- WLAN
- Flatscreen

## Specials

- 300 qm Aussenterrasse inklusive Bar
- Gewölbekeller mit eigener Bar



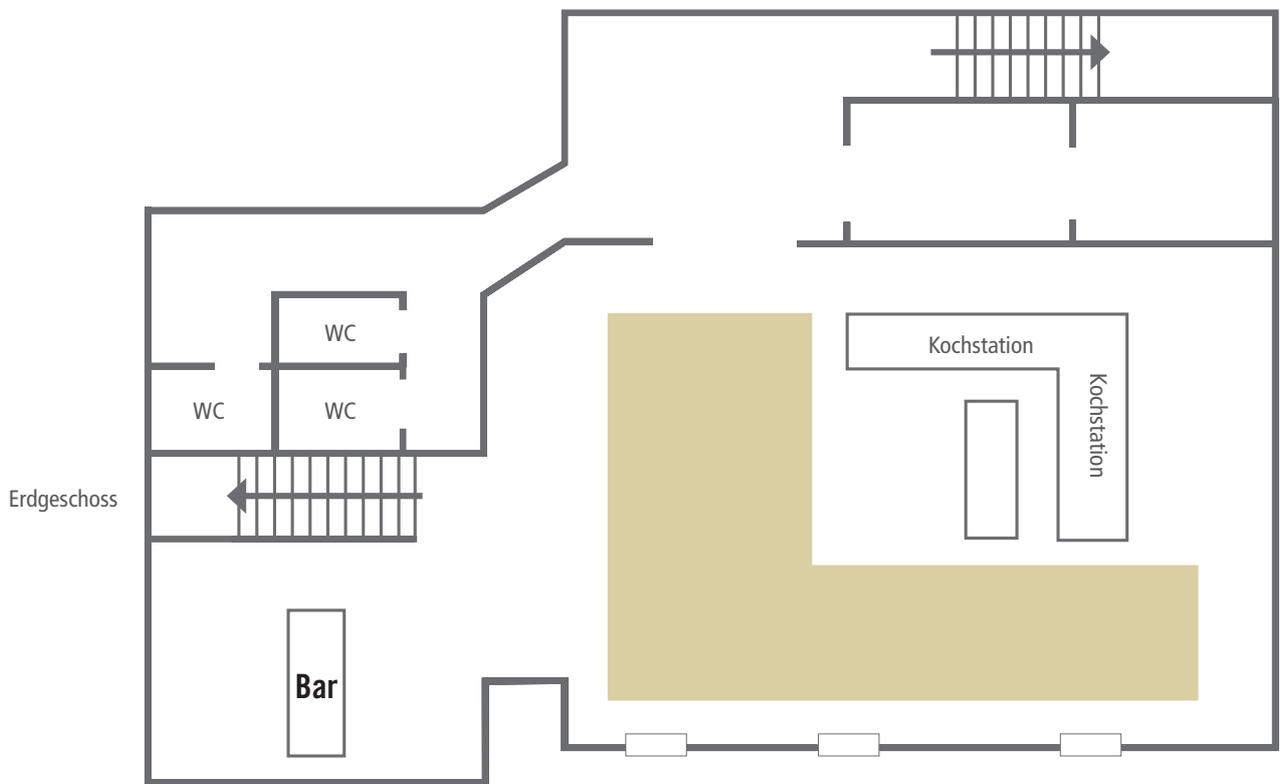


In bester Innenstadtlage befindet sich dieser Geheimtipp: die Genussakademie City! Nur 2 Gehminuten von der Frankfurter Zeil entfernt verwöhnt Sie dieses moderne Kochstudio mit einem großzügigen Gewölbekeller und einer 300 qm großen Außenterrasse. Durch die mobilen Küchenunikate überzeugt die Genussakademie City in einem hohen Maß an Flexibilität.



# Sitzplan 1

## GENUSSAKADEMIE CITY



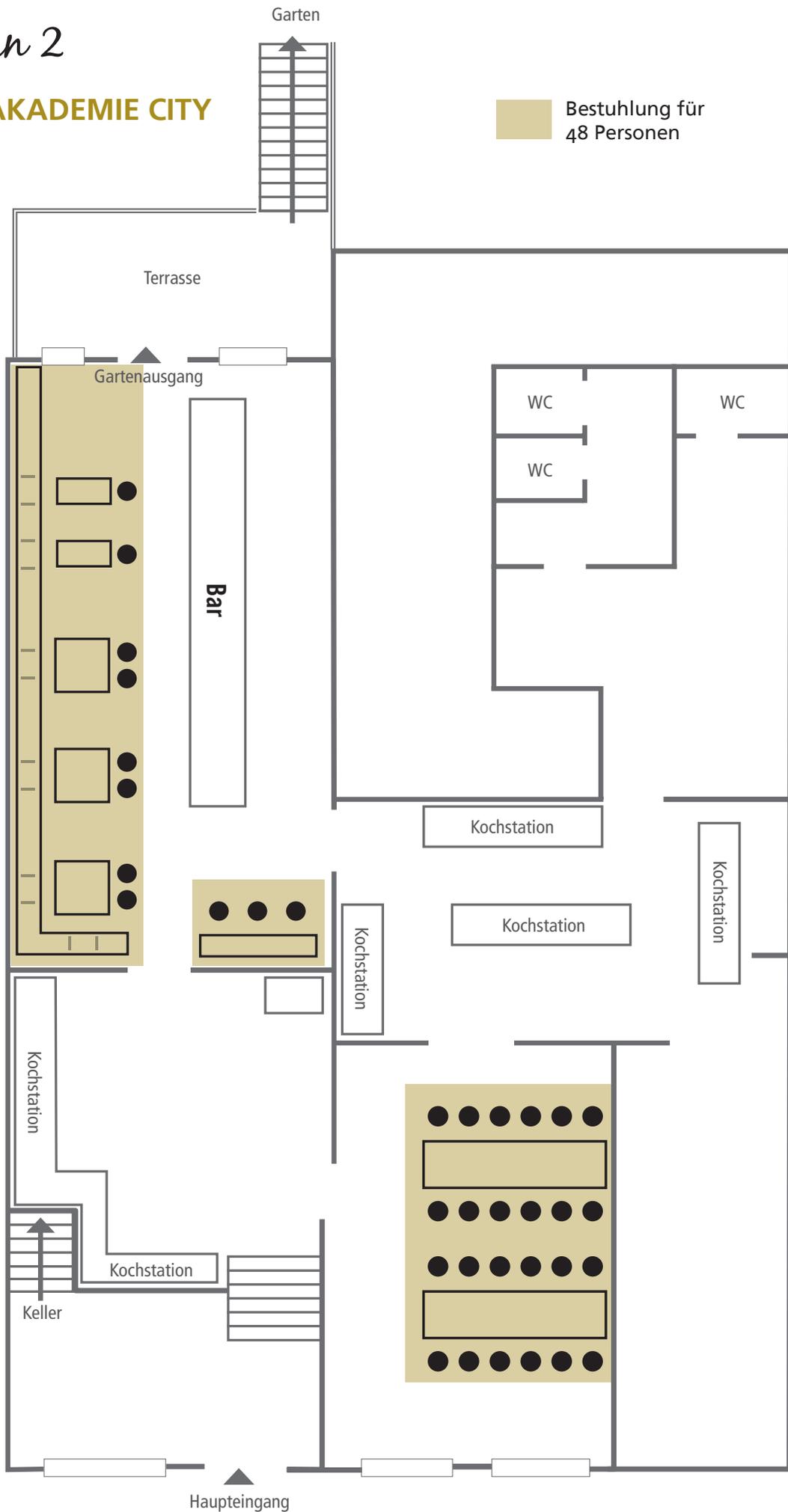




# Sitzplan 2

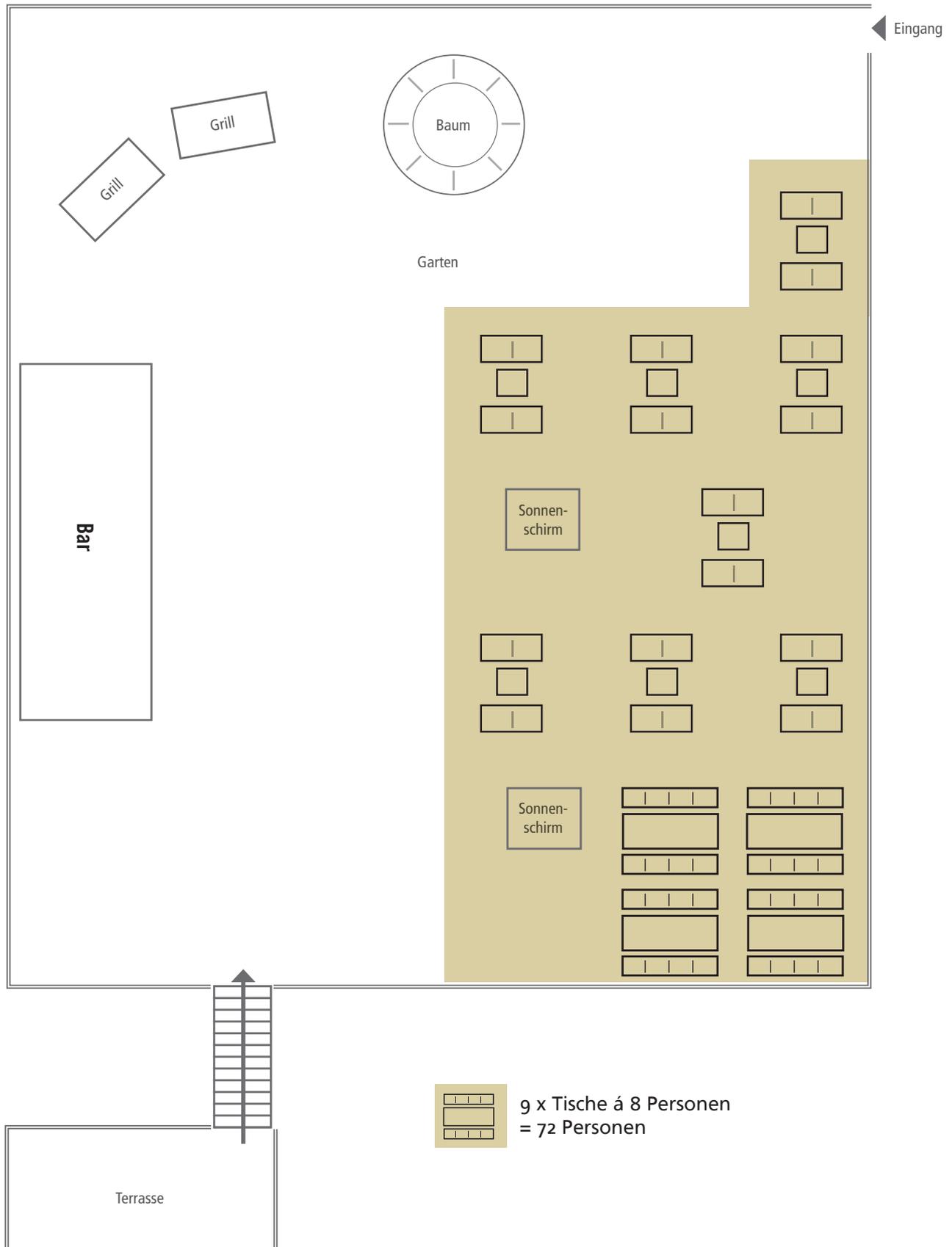
## GENUSSAKADEMIE CITY

Bestuhlung für 48 Personen



# Sitzplan 3

## GENUSSAKADEMIE CITY







# Genussakademie Medienhaus

LUDWIGSTRASSE 33-37  
60327 FRANKFURT AM MAIN



Tradition trifft Moderne – das beschreibt die Event-Location der Genussakademie in unserem Verlagsgebäude am besten. Ein offener Empfangsbereich mit Bar und integrierter Tasting Area sowie eine exklusive Poggenpohl-Küche und als Herzstück ein alter Molteni-Herd machen diese Location zum Glanzstück genau zwischen Messe und Hauptbahnhof.



## Kapazitäten

- 80 Personen Kochkurs
- 95 Personen gesetztes Dinner
- 150 Personen Küchenparty
- 30 Personen  
Tagen & Genießen

## Infrastruktur

- Parkhaus Messe
- Hauptbahnhof Frankfurt
- U-Bahn-Station Festhalle/Messe
- Straßenbahn „Platz der Republik“

## Ausstattung

- Flipchart, Pinnwand
- Beamer, Leinwand
- TV, Hifi-Anlage
- Ansteck- und Handmikrofon
- WLAN, Fax- und Telefonanschluss

## Specials

- Tagungsmöglichkeiten im Erdgeschoss für bis zu 20 Personen
- 2x 55-Zoll-Flatscreen

# Sitzpläne 1 + 2

## GENUSSAKADEMIE MEDIENHAUS





# Sitzplan 3

## GENUSSAKADEMIE MEDIENHAUS







DIE GENUSSAKADEMIE FRANKFURT  
LUDWIGSTRASSE 33-37 | 60327 FRANKFURT AM MAIN

Für Rückfragen und Buchungsanfragen erreichen Sie uns  
telefonisch: 069-974 60 60  
per Mail: [anfrage@genussakademie.com](mailto:anfrage@genussakademie.com)

