

Haflinger Zentrum

Der Eventhof im Emmental



Kochen im Team

Der turbulente Kochevent für starke Teams

Arrangementpreis Fr. 145.00

Pro Person ab 10 Teilnehmer

Für 2 - 9 Personen

Pauschal Fr. 1300.-

Inbegriffene Leistungen

Apéro und Häppchen

Zopf backen und mitnehmen

3 Gang-Menü

Betreuung durch Koch/ Köchin

Mineralwasser, Kaffee/Tee

Kochschürzen, Mützen

Küchenlokal inkl. Reinigung

Moderation des ganzen Events

Dauer des Events

3 - 4 Stunden

Weitere wichtige Infos

Durchführung im Winter täglich oder auch nächtlich

Geeignet für Gruppen von

10 bis 30 Personen

Grössere Gruppen auf Anfrage

Engagement und Herzblut

Was uns besonders macht, ist das Herzblut und das grosse Engagement mit dem unser Team das gemeinsame Kochen zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt.

Kulinarische Verlockungen

Im charmanten, gepflegten Lokal mit der besonderen Ambiance erwartet Sie unser Koch-Team zum Apéro. Bevor Sie das ausgewählte 3-Gang-Menü gemeinsam auf den Tisch zaubern, zöpft jeder Teilnehmer seinen eigenen Zopf zum Mitnehmen. Das feine Emmentaler-Menü entsteht aus einheimischen Produkten.

Verwendet wird ausschliesslich

Schweizerfleisch aus tiergerechter Haltung.

Ein Vorschlag für Ihr Kochevent

- Anreise der Gästeschar mit Autos oder Bus nach Trachselwald
- Begrüssungsapéro mit Apfelchampagner und Häppchen
- Zopf backen – unsere Köchin zeigt, wie's geht
- Charchenverteilung – und kochen im Team
- In charmanter Ambiance dinieren
- Gemütlicher Ausklang oder weitere Aktivitäten

Individuelle Abreise ab Trachselwald

Und wir haben noch viele weitere Ideen, wie Sie mit Ihren Freunden, Kollegen oder Gästen einen unvergesslichen Tag erleben können. Ein tolles und gemütliches Erlebnis ist eine Kutschenfahrt mit den stilvollen Planwagen. Viel Spass versprechen die Original Emmentaler Spiele. Mit den witzigen Spielen in gepflegter Umgebung ist einmaliger Spass für alle garantiert.

Gemeinsam geniessen

Der Koch-Event ist ein Erlebnis für Seele und Gaumen! Gemütliches Zusammensein, Spass und der gemeinsame Genuss stehen bei diesem Event im Mittelpunkt. Und bei uns im Haflinger Zentrum setzen wir dazu auf Atmosphäre und herzliche Gastlichkeit, um Ihnen einen tollen Rahmen für Ihr Teamevent zu bieten.

Fragen?

Telefon 034 431 10 72

E-Mail info@haflingerzentrum.ch

Beste Events im Haflinger Zentrum



Das Haflinger Zentrum

Dank seiner heimeligen Atmosphäre, der idyllischen, fürs Emmental typisch hügeligen Landschaft und dem wunderschönen, authentischen Hof im Berner-Bauernhaus-Stil ist das Haflinger Zentrum bei jedem Wetter der ideale Ausflugsort für Gruppen jeglicher Art sowie für inspirierende Tagesseminare. Bei uns erleben Sie Berner Tradition und Gastlichkeit im besten Sinn des Worts!

Alles aus einer Hand

Egal, was Sie organisieren dürfen – einen VIP-Ausflug im Kreis von lieben Freunden, ein Familienfest, eine Vereinsreise oder den Firmenausflug mit 250 Mitarbeitenden – wir planen und konzipieren, Sie geniessen. Lassen Sie 20 Jahre Event-Erfahrung für sich arbeiten.

Der Kunde ist König

Sie werden von unserem Team im Haflinger Zentrum oder am vereinbarten Treffpunkt empfangen und durch die verschiedenen Programmpunkte begleitet – von der Ankunft bis zur Abreise. Nebst den konzipierten Arrangements haben wir noch viel mehr zu bieten. Unsere Angebote lassen sich beliebig kombinieren. Sie haben die Wahl.

Wetterunabhängigkeit

Schlechtwetterprogramm? Im Haflinger Zentrum nicht nötig! Egal ob es regnet, schneit oder die Sonne scheint, Ihr Event kann zu jeder Jahreszeit, täglich und auch nächtlich während 365 Tagen im Jahr stattfinden. Wir freuen uns auf Sie!

Einfache Erreichbarkeit

Wir sind mit der Bahn aus allen Richtungen sehr gut zu erreichen. Beispielsweise fährt die S44 aus Bern direkt nach Grünenmatt, wo wir Sie in Empfang nehmen und von wo aus Sie in 10 Gehminuten das Haflinger Zentrum erreichen. Mit dem Auto finden Sie uns von Bern in weniger als einer Stunde, aus Luzern sind Sie in einer Stunde bei uns. Für Autos oder Reisebusse verfügen wir in unmittelbarer Umgebung über genügend Parkplätze.

Regionale Kulinarik

Unsere regionalen Speisen sind saisongerecht, liebevoll hausgemacht und immer frisch für unsere Gäste zubereitet. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus einheimischer, tiergerechter Produktion.

Umweltfreundlich und nachhaltig

Für die Aktivitäten brauchen wir weder Erdöl noch Strom. Die Zugkraft unserer Pferde sorgt für eine naturverbundene Kutschenfahrt. Die Emmentaler-Olympiade lebt einzig von der Energie der Teilnehmer. Bei der Flyer-Tour verdoppelt der mit Emmentaler Sonne aufgeladene Elektromotor Ihre Muskelkraft.