

JETZT
ganz ganz
NEU!

ERIKS HOTEL & ERIKS LOCATION PRESENT

ERIKS KOCHEVENTS

Molto grandioso per Teambuilding & Privatfeiern!



Massenhauser Straße 1
85376 Fürholzen



Moosachstraße 18
85386 Ottenburg

WWW.ERIKS-HOTEL.DE
0 81 65 / 90 51 95 - 0 • info@eriks-hotel.de




DAS PERFEKTE EVENT-PROGRAMM FÜR 10 BIS 20 PERSONEN

**CHILLEN IN ERIKS LOCATION,
SCHLAFEN IN ERIKS HOTEL.
GENIESSEN: IN BEIDEN!**

Gesellige Runde mit Freunden, Geburtstagsfeier oder entspannte Formazione di Team für Ihre Mitarbeiter-einerlei: Großartig (und lecker) wird es so oder so.

Und zwar so: Nach dem Check-in in Eriks Style-Hotel erwartet Sie ein entspannter Begrüßungsdrink in Eriks brandneuer Location in Ottenburg, wo für ca. 4 Stunden ausgiebig eventet bzw. teamgebildet wird - und das auf äußerst genussvolle Weise bei Kochkursen, Grill-Happenings, unserer Cooking Surprise oder Eriks Tastings.




Angeleitet werden unsere köstlichen Veranstaltungen vom renommierten Profikoch Markus Fröde, der es wie kein zweiter versteht, das gemeinsame Kochen zum reinen Vergnügen werden zu lassen (und das Essen natürlich sowieso).

Am Ende geht es glücklich und zufrieden zurück ins Hotel, Sie schlafen wunderbar im supercozy Wohlfühlzimmer und erfreuen sich am nächsten Morgen an Eriks legendärem Frühstückswahnsinn als Ausklang einer gelungenen Aktion. Herrlich!

Grillgut? Grill besser!

GRILL & CHILL

➔ 28.07.2018
07.09.2018

UND SO LÄUFT'S:

- Check-in in Eriks Hotel ab 15 Uhr
- Shuttle zu Eriks Location um 18 Uhr
- Meet & Greet mit Begrüßungsdrink
- Grill-Event bis 22.30 Uhr
- Shuttle zurück in Eriks Hotel
- Frühstückswahnsinn am nächsten Morgen

UND DAS IST DABEI:

- Begrüßungsdrink
- 2 x Shuttle-Service
- Grillkurs mit 4-Gänge-Menü
- Aqua Plose (sonstige Getränke extra)
- 1 x Übernachtung im supercozy Wohlfühlzimmer
- 1 x Eriks legendäres bayerisch-italienisches Frühstück

PRO PERSON **209€**

Viele Köche ... werden zum Team!

COOK & CHILL

➔ 27.10.2018

UND SO LÄUFT'S:

- Check-in in Eriks Hotel ab 15 Uhr
- Shuttle zu Eriks Location um 18 Uhr
- Meet & Greet mit Begrüßungsdrink
- Koch-Event bis 22.30 Uhr
- Shuttle zurück in Eriks Hotel
- Frühstückswahnsinn am nächsten Morgen

UND DAS IST DABEI:

- Begrüßungsdrink
- 2 x Shuttle-Service
- Kochkurs mit 4-Gänge-Menü
- Aqua Plose (sonstige Getränke extra)
- 1 x Übernachtung im supercozy Wohlfühlzimmer
- 1 x Eriks legendäres bayerisch-italienisches Frühstück

PRO PERSON **209€**

Schöne Bescherung ... perfekt fürs Teambuilding!

X-MAS SURPRISE

➔ 17.11.2018
21.12.2018

UND SO LÄUFT'S:

- Check-in in Eriks Hotel ab 15 Uhr
- Meet & Greet in der Lobby um 18 Uhr
- Idyllische Fackelwanderung zu Eriks Location um 17.30 Uhr (vorgeblich zum 4-Gänge-Diner)
- Überraschung um 18.30 Uhr: Nichts ist fertig, alles dunkel (aber natürlich bestens vorbereitet)
- Zubereitung (als Surprise-Kochkurs) und Verzehr des Menüs durch die Teilnehmer bis 22.30 Uhr
- Shuttle zurück in Eriks Hotel
- Frühstückswahnsinn am nächsten Morgen

UND DAS IST DABEI:

- Begrüßungsdrink
- Fackelwanderung und Shuttle-Service zurück
- Surprise-Kochkurs mit weihnachtlichem Menü
- Aqua Plose (sonstige Getränke extra)
- 1 x Übernachtung im supercozy Wohlfühlzimmer
- 1 x Eriks legendäres bayerisch-italienisches Frühstück

PRO PERSON **259€**

Planen Sie mit uns fürs nächste Jahr!

(NOCH) FREIE TERMINE 2019

➔ SA	26.01.2019
FR	08.02.2019
SA	23.02.2019
SA	16.03.2019
FR	29.03.2019
FR	12.04.2019
SA	27.04.2019
SA	11.05.2019
FR	24.05.2019
SA	08.06.2019
FR	21.06.2019

Wählen Sie Ihren Wunschtermin, wählen Sie Ihr Wunsch-event – und freuen Sie sich auf einen gelungenen Abend mit Ihren Freunden, Verwandten oder Mitarbeitern (mind. 10 bis max. 20 Teilnehmer):

- **ERIKS GRILL & CHILL:** Grillkurs mit 4-Gänge-Menü
- **ERIKS COOK & CHILL:** Kochkurs mit 4-Gänge-Menü
- **ERIKS COOKING SURPRISE:** Überraschungskochkurs mit Fackelwanderung und 4-Gänge-Menü
- **ERIKS TASTING:** Whisky-, Gin- oder Craft-Beer-Degustation mit 4-Gänge-Menü

Menü

GRILL & CHILL

28.07.2018
07.09.2018



Bacon-Cheese-Sandwiches
mit Weintrauben

•

Lachs vom Zedernholz
auf kleinem Gemüserisotto

•

Steck zum Snacken

•

Pulled-Chicken-Burger
mit Cole Slow and Baconjam

•

Käsekuchen
vom Grill

Menü

COOK & CHILL

27.10.2018



Ceviche
mit Baguette

•

Pasta mit Garnele
und Hummerschaum

•

Perlhuhnbrust
an Portweinschalotten
und Süßkartoffel-Maronenmousline

•

Cantuccini-Kirsch-Tiramisu

Menü

X-MAS SURPRISE

17.11.2018
21.12.2018



Kürbis-Ingwersuppe
mit Garnele am Spieß

•

Fischfilet im Pergamentpäckchen
auf Gemüse

•

Kleines Rinderfilet
mit Thymiankruste
auf gemschortem Ofenkürbis

•

Schokoküchlein
mit Vanillesauce und Beeren

*Mit größtem Vergnügen erzählen wir Ihnen mehr bzw.
passen alles ganz individuell an Ihre Wünsche an. Lassen
Sie sich beraten – rufen Sie uns an unter 08165.90 51 95-0!*

