

# AFTERWORK TEAM COOKING

DAS ONLINE-KOCHEVENT FÜR  
REMOTE ARBEITENDE TEAMS



## Chillig in den Feierabend starten...

Dein Team und du arbeiten viel im Home-Office? Ihr seht euch regelmäßig in Fachterminen, aber das lockere Gespräch in der Kaffeeküche fehlt?

Ihr seid Macher und rockt krasse Projekte. Nach euren anspruchsvollen Arbeitstagen oder einem erfolgreichen Projektabschluss habt ihr euch den entspannten Feierabend so richtig verdient!

Und da die besten Partys immer in der Küche enden, zoomt euch ganz einfach zu mir an den Herd zum gemütlichen Online-Kochen, Quatschen und Runterkommen. Locker & easy. Ohne Chichhi.

Ich freu mich auf euch!

## Quick Check

- Für 3 - 50 Teilnehmende
- Dauer ca. 2 Stunden
- Online (z.B. per Zoom)
- Einkaufsliste vorab
- Deutsch, Englisch

## Let's talk!

Ina Oldendorf  
Online-Köchin & Culture Queen  
[ina@la-cocina-cultural.com](mailto:ina@la-cocina-cultural.com)  
[www.la-cocina-cultural.com](http://www.la-cocina-cultural.com)

**Hier unverbindliches  
Gespräch buchen**

## Wie funktioniert Online-Kochen?

Vorab erhaltet ihr per Mail eine Liste mit Zutaten, die ihr in jedem größeren Supermarkt bekommt. In unserem Video-Call leite ich euch dann Schritt für Schritt durch den Zubereitungsprozess und ihr kocht ganz entspannt in eurer eigenen Küche mit. Anschließend bekommt ihr das Rezept (pdf) zum Nachlesen und Nachkochen.

## Welche Technik brauche ich?

Ihr benötigt Laptop oder Smartphone und stabiles WLAN in der Küche. That's it!

Gern stelle ich einen Zoom-Raum für das Event zur Verfügung. Alternativ komme ich zu euch in eurer bevorzugtes Online-Meeting-Tool. As you like!

## So kommen wir zusammen:



Ihr bucht einen Gesprächstermin.



Wir besprechen euer Event.



Wir kochen & haben eine gute Zeit.

## Meet your host!

Hola, ich bin Ina. Wirtschaftsjuristin bei Tag, Online-Köchin bei Nacht. Gekocht habe ich schon immer, professionell wurde es, während ich in Mexiko gelebt habe (#Globetrotter). Ich bin Home-Office-Fan mit mehr als 15 Jahren Konzerterfahrung. Ich weiß, wie ambitionierte Teams ticken, denn ich bin eine von euch!

*Love, Ina*



WÄHLT EUER  
MENÜ



## Am Strand von Colima

Tropisches Klima, entspannte Atmosphäre, fruchtig-leichte Küche - in diesem Workshop holen wir uns das Feeling der mexikanischen Pazifikküste ganz easy in unsere Küche. Aguachile mit Garnelen, eine Limettendessert und ein exotisches Getränk - ein spritzig-leckeres Menü! Auch für Kochmuffel ist dieser Workshop ideal, denn Herd und Backofen bleiben kalt.



## The German Potato Salad Challenge

Ihr plant ein Event mit Kollegen aus dem Ausland? Dann seid ihr bei dieser Challenge genau richtig! Wir tauchen gemeinsam ein in die deutsche Kartoffelkultur und klären ein für alle Mal, welcher Kartoffelsalat "the one and only" ist. Der Norddeutsche mit Mayo oder der Süddeutsche mit Essig. Denn: es kann nur einen geben!



## Tribute to Ukraine

Wir kochen herzhaft Pelmeni mit Hackfleischfüllung und süße Wareniki mit Kirschen, so wie ich sie von meinen ukrainischen Verwandten kenne. Wenn ihr wollt, lasst gern eure Familien mitmischen, denn die leckeren Teigtaschen werden traditionell in großer Runde produziert. Ich spende 15% der Einnahmen dieses Workshops für ukrainische Geflüchtete.



## Breakfast for Dinner - Mexican Style

Let's break the rules, denn wenn wir zusammen kochen, ist es in Mexiko noch Zeit fürs Frühstück. Also lasst uns süßes Maisbrot backen und herzhaft Chilaquiles mit milder oder feuriger Salsa zubereiten. Dazu ein heißer Gewürzkafee, fertig ist das perfekte mexikanische Frühstück. Ich garantiere euch, das schmeckt zu jeder Tageszeit!

## Let's talk money

Der Grundpreis für ein zweistündiges Afterwork Team Cooking mit bis zu 10 Teilnehmern liegt bei 590 Euro. Für weitere Teilnehmer kommen 29 Euro pro Person hinzu.

Ihr habt besondere Anforderungen oder Wünsche? [Let's talk about it](#) und ich mache euch ein Angebot.

