

# team events

---

Wir sind für (fast) alle Schandtaten zu haben. Vom Ping Pong-Turnier in unserem Atrium bis hin zum gemütlichen Koch-Event in unserem Küchenclub... Preise pro Gast. Inkl. 7.7% MwSt.

## teamkochen // chf 159 // 10-16 gäste

---

### FACTS

Die Gäste bereiten unter Anleitung von Köchen ihr drei- oder viergängiges Dinner-Menü selbst zu. Es wird gelernt, gelacht, genossen – der passende Abschluss eines Meetings und ideal zum Formen von Teams.  
Dauer ca. 3-4 Stunden.

Der Küchenclub mit seiner bulthaup-Showküche und der neusten Generation von Miele Küchengeräten ist die optimale Location für das Messerwetzen. Im Package-Preis inbegriffen sind:

- Drei- oder viergängiges Menü, von den Gästen selbst zubereitet (vorgängige Wahl zwischen Menü 1 und 2, das gleiche Menü für alle Gäste)
- Getränkebegleitung für max. 4 Stunden: Prosecco, Weiss- und Rotwein nach Wahl der Restaurant-Leitung, Mineralwasser, Kaffee, Espresso und Tee (jede weitere Stunde + CHF 15)
- Professionelle Betreuung durch das 25hours Küchen- und Service-Team
- Kochschürzen zur Nutzung
- Nutzung von Beamer & Leinwand und BOSE-Soundsystem. Kostenfreies W-LAN für alle Gäste
- Give-away: Kleines Präsent und Rezeptbuch des gekochten Menüs für jeden Teilnehmer
- Im Anschluss: Download-Link mit den Fotos vom Event

### MENÜ-VORSCHLAG 1 // ORIENTALISCH-MEDITERRAN

Israelischer Salat mit Falafel und Tahina

\*\*\*

Ofen Melanzani-Suppe

\*\*\*

Jerusalemteiler - eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems:

Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze, frische Kräuter und Hummus

Pita-Brot

\*\*\*

Malabi mit Rosenwasser und Pistazien

## *MENÜ-VORSCHLAG 2 // KLASSISCH-MEDITEPPAN*

**Karotten-Ingwer-Suppe**

\*\*\*

**Rindsfilet am Stück gegart (sous-vide)**

**Röstkartoffeln aus dem Ofen**

**Mit Ratatouille gefüllte Zucchini**

\*\*\*

**Schoggiküchlein mit flüssigem Kern, Orangen-Minze Sauce, Früchtegarnitur**

## *IDEE*

Speziell auf Ihren Anlass abgestimmte Schürzen (Slogan, Logo, ...), welche die Gäste nach dem Event nachhause nehmen dürfen. Ab CHF 35 pro Schürze (abhängig vom Gestaltungswunsch)

Weil zu viele Köche den Brei verderben, bieten wir das Team Kochen für maximal 16 Teilnehmer an. Wenn Sie Interesse haben, diesen Event mit einer grösseren Gruppe durchzuführen, dann ist dies nicht minder spannend: Die Gruppe wird aufgeteilt und ein Teil wird z.B. mit einer Weinschulung beschäftigt. Gerne berät Sie Stephanie persönlich zu den Möglichkeiten. Kleinere Gruppen auf Anfrage.

## **chuchischlacht // chf 199 // 10-16 gäste**

---

### *FACTS*

Der Name ist Programm. Bei diesem Team Event wird um den Sieg gekocht. Den besseren Köchen winken Ruhm und Ehre und natürlich ein toller Preis. Ähnlich dem Vorbild aus dem deutschen Fernsehen ("Grill den Hensler") wird die Gruppe in zwei Teams eingeteilt, welche dann gegeneinander kochen. Der Schwierigkeitsgrad der Menüs lässt sich anpassen. Wer den Sieg davon trägt, bewerten entweder die Teilnehmer selbst oder wir vom 25hours Hotel Zürich West übernehmen die Rolle der erbarmungslosen Jury 😊

- Willkommensgetränk und -häppchen mit Erklärung zum Ablauf der Chuchischlacht
- Warenkorb mit einer Auswahl an Lebensmitteln für ein Menü mit 3 Gängen
- iPads zur Nutzung für die Suche nach Rezepten, Kochschürzen zur Nutzung
- Professionelle Unterstützung durch das 25hours Küchen- und Service-Team
- Preise für jeden Teilnehmer des Gewinner-Teams
- Getränkebegleitung für max. 4 Stunden: Prosecco, Weiss- und Rotwein nach Wahl der Restaurant-Leitung, Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Tee (jede weitere Stunde + CHF 15)
- Im Anschluss: Download-Link mit den Fotos vom Event

## **chuchischlacht next level // chf 199 // 10-16 gäste**

---

Wir bringen die Chuchischlacht auf ein komplett neues Level. Selbstverständlich geht es auch hier darum, herauszufinden welche Gruppe den Sieg mit nach Hause nehmen darf. Hier ist der Warenkorb jedoch nicht schon gegeben, sondern unsere Gäste kriegen ein ordentliches Taschengeld und werden dann zum Einkaufen geschickt. May the better team win!

Wir treffen uns im 25hours Hotel Langstrasse zum Aperero. Nach einer kurzen Erklärung und Aufteilung der Gruppen geht's bereits los! Auf dem Weg von der Langstrasse zum Küchenclub im 25hours Hotel Zürich West wird nach Lust und Kreativität eingekauft. Die Einkaufstour endet dann im Küchenclub in Zürich West. Nach einer kurzen Verschnaufpause wird dann gekocht was der Einkauf hergibt.

- Willkommensgetränk mit Erklärung zum Ablauf der Chuchischlacht und Bekanntgabe der Aufgaben
- Übergabe des Taschengelds um die Zutaten für das Menü einzukaufen
- Situationsplan mit den wichtigsten Einkaufsmöglichkeiten und natürlich dem schnellsten Weg nach Zürich West.
- Tickets für die öffentlichen Verkehrsmittel können je nach Verbrauch vor Ort bezogen werden. (nicht im Preis inklusive)
- iPads zur Nutzung für die Suche nach Rezepten, Kochschürzen zur Nutzung
- Professionelle Unterstützung durch das 25hours Küchen- und Service-Team während dem Kochen
- Preise für jeden Teilnehmer des Gewinner-Teams
- Getränkebegleitung für max. 4 Stunden: Prosecco, Weiss- und Rotwein nach Wahl der Restaurant-Leitung, Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Tee (jede weitere Stunde + CHF 15)
- Im Anschluss: Download-Link mit den Fotos vom Event

## **chuchi-party // chf 89 // 30 bis 70 gäste**

---

### **FACTS**

Für grössere Gruppen ist unsere Chuchi-Party die perfekte Option: Dabei geniessen Sie ein Mittag- oder Abendessen an verschiedenen Food-Stationen. Die Gäste haben dabei die Möglichkeit, die Speisen selber anzurichten und sich die Getränke direkt aus dem Kühlschrank zu holen, wie bei einer richtigen Party in der Küche eben ;-)

Wir servieren Spezialitäten aus Haya Molchos Weltküche und versorgen Sie „en passant“ mit Tipps und Hintergrundwissen. Der Küchenclub mit Bulthaup-Showküche und Miele Küchengeräten ist die optimale Location für die Küchen-Party.

- Dauer 2-4 Stunden
- Stehlunch oder -dinner
- Getränke werden nach Verbrauch verrechnet

Im Preis inbegriffen sind:

- Speisen und ein Willkommensgetränk
- Entertainment durch unser Service- & Küchen-Personal
- Musik aus der Dose

## *MENÜ*

**Dreierlei Hummus mit Pitabrot**

**Thunfisch-Fenchel-Salat**

**Zerdrückter Kichererbsen-Salat auf getoastetem Brot**

\*\*\*

**Ananas-Curry-Suppe**

\*\*\*

**Köfte mit grüner Tahina aus dem Ofen**

**Pulled-Beef mit Cheddar, eingelegten Peperoncini, Barbecue-Sauce und Mango-Aioli**

\*\*\*

**Lemoncurd**

\*\*\*

**Eine (oder zwei...) Runde(n) selbstgemixter Shots**

## *IDEE*

Der Event kann mit verschiedenen Elementen erweitert werden, Kosten auf Anfrage.

- Ping Pong Tisch mit Schlägern und Bällen
- Live-Band – wir beraten Sie gerne
- DJ von unserem DJ Booking-Partner [www.tablerockers.ch](http://www.tablerockers.ch)
- Verknüpfung mit weiteren Team-Events wie Cocktail- oder Weinschulung

## **LEGO® SERIOUS PLAY® // chf 175 // 10-16 gäste**

---

### *FACTS*

Sind Sie neugierig, wie sich Ihr Team mit LEGO® SERIOUS PLAY® neue Horizonte schafft? Suchen Sie innovative Wege, Ihre Meetings anzutreiben?

In diesem einmaligen Workshop können Sie für zwei Stunden etwas anders denken lernen und dabei viel Spass haben!

Sie haben die Wahl:

- Pure Play als Teambuilding  
oder
- ein Thema, das Sie beschäftigt, kreativ angehen

Die Optionen eignen sich beide als Warm-Up für ein Meeting, als Teil Ihres Workshops oder um gewonnene Erkenntnisse abschliessend zu vertiefen.

folgende Leistungen sind in dem Package inkludiert:

- Raummiete, Schreibmaterial und Mineralwasser im Tagungsraum
- Beamer, Leinwand, Flipchart, Moderatorenkoffer, Highspeed W-Lan für alle Gäste
- Kaffeepause am Vormittag mit Nespressokaffee, Samova-Tee, Gebäck, Früchtekorb, Fruchtsaft, Mineralwasser
- 3-Gang-Lunch nach Wahl des Küchenchefs, inklusive Mineralwasser
- Kaffeepause am Nachmittag mit Nespressokaffee, Samova-Tee, Gebäck, Früchtekorb, Fruchtsaft, Mineralwasser
- Facilitation (professionelles Design und Moderation) für den gesamten Workshop
- spezielle LEGO® SERIOUS PLAY® Sets, d.h. viele LEGO® für den Workshop
- optional können take-away LEGO-Sets abgegeben werden

## **weindegustation & -schulung // chf 54 // 6-18 gäste**

---

### *FACTS*

Die ideale Schulung, um sich ein Grundwissen zum Wein anzueignen. Und der Spass kommt dabei natürlich nicht zu kurz. 😊  
Dauer 1-2 Stunden (je nach Wunsch).

- Einführung in die Weingeschichte
- Erklärung Weinrad
- „Le Nez du Vin“
- Degustations-Instruktionen
- Verkostung von 5 Weinen
- Inklusive Wasser und Brot

## **ginschulung // chf 35 // 6-18 gäste**

---

### *FACTS*

Gin ist zurzeit das IN-Getränk und fasziniert aufgrund seiner geschmacklichen Vielfalt. Das Gin-Sortiment im 25hours Hotel Zürich West umfasst 30 Positionen aus aller Welt – es gibt also viel zu entdecken! Dauer 1-2 Stunden (je nach Wunsch).

- Was ist Gin
- Geschichte des Gins
- Was sind Botanicals
- Degustation mit/ohne Tonic 😊

## cocktailschulung // chf 25 // 5-10 gäste

---

### FACTS

Etwas Theorie vorweg und dann „shake it baby!“ ☺. Dauer ca. 1 Stunde.

- Die wichtigsten Spirituosen
- Bartender Equipment – Was soll ich mir anschaffen? Was ist die Grundausrüstung?
- Cocktail Zubereitung
- Degustation der Cocktails

## ping pong rundlauf // bereitstellung chf 100 // bis 20 gäste

---

### FACTS

Klack, klack, klack. Das Spiel mit dem kleinen Bällchen hat sich vom biederen Volkssport zum angesagten Statement einer urbanen Gesellschaft gemausert. Urban Ping Pong ist hip und vereint Technik, Konzentration und Reaktions-fähigkeit. Gerne stellen wir Ihnen zwei Tische zur Verfügung für Ihren Rundlauf mit allem was man braucht. Bitte beachten Sie, dass um spätestens 22 Uhr Schluss sein muss mit Ping Pong – damit die Nachbarn und Gäste schlafen können ☺.

- Infrastruktur (Tische, Bälle, Schläger) für Rundlauf
- Vorlage für einen individuellen Spielplan und Spielregeln

### IDEE

Kombinieren Sie ein Business Meeting oder Mitarbeiterfest mit einer Partie Ping Pong. Die Möglichkeiten reichen vom Rundlauf in kleinen Gruppen bis zu einem Turnier mit der ganzen Firma.

## noch fragen? ...oder gleich buchen?

---

stephanie ospelt // event manager  
telefon: +41 44 577 28 20 // [events.zuerichwest@25hours-hotels.com](mailto:events.zuerichwest@25hours-hotels.com)

25hours hotel company zürich ag // 25hours hotel zürich west // pfingstweidstrasse 102 // 8005 zürich  
p +41 44 577 25 25 // f +41 44 577 28 88 // [zuerichwest@25hours-hotels.com](mailto:zuerichwest@25hours-hotels.com)  
verwaltungsrats präsident: christoph hoffmann // bankverbindung: commerzbank ag // iban: ch88 0883 6120 6283 0000 6  
swift: cobachzhxxx // sitz und gerichtsstand: zürich // hr ch-020.3.033.258-7 // uid: che-114.622.852

25hours-hotels.com  
facebook / twitter / instagram / pinterest  
@ / # 25hourshotels