

MÜNCHNER KÄSE

MANUFAKTUR



Firmenevent Münchner Käse Manufaktur
– Fact Sheet –

MOGST A STÜCKERL?

Genussvolle Käse-Tastings für Ihr Team

Münchner Käse
Manufaktur
Handwerklich. Kreativ. Erlebbar.

BEISPIELE - individuelle Absprache selbstverständlich -

Am beliebtesten

„Wos B´sonders“ Exklusive Kleingruppe

Wir zelebrieren ein **exklusives Genusserlebnis** mit persönlicher Betreuung, hervorragendem Käse und Pairing.

- Ab 4 - max. 15 Personen
- **5-8 außergewöhnliche Craft-Käse** von uns und von kleinen Manufaktur-Betrieben
- **Passendes Pairing** (z.B. Wein, Craft-Beer oder besonderes Brot)
- **Antipasti & Häppchen**
- **Käse-Sommelier** in einer Location, Ihren Firmenräumen oder per Livevideo

Preis: ab 79€ p.P.

„Gaudi“ Team-Tasting

Große Runde, ausgelassene Stimmung bei herrlichem Käse*. Versammeln Sie Ihr Team und motivieren es mit etwas Besonderem.

- Der Fokus liegt auf dem **Team** – jeder ist integriert.
- **Unterhaltsames** Herantasten an das Thema Käse – Wissen & Sensorik
- **3-5 besondere Craft-Käse**
- Zwischen 1-4 Stunden möglich
- Optional: Passende Bier- oder Weinbegleitung oder Getränke Ihrer Wahl.

Preis: ab 54€ p.P.

„Kas-Machen“ Käse-Workshop

Gemeinsame Erlebnisse schweißen zusammen. Wir stellen zusammen Käse her. Eine Käse-Verkostung gehört natürlich dazu.

- Jeder macht mit – wir stellen zusammen Käse her.
- Ihr **eigener Käse** zum **Mitnehmen**
- Unterhaltsames Wissen zu Sensorik & Geschichte
- **Käse-Verkostung** inklusive
- Passende **Bier-** oder **Weinbegleitung** inklusive

Preis: ab 89€ p.P.

„Kas´-Stand“ Der Erlebnisstand für Weihnachten

Wir rollen auf Käse-Laiben heran und verköstigen Ihre Gäste an unserem **Erlebnisstand.**

- Offenes **Aperitivo-Erlebniskonzept**
- Mediterran, bayerisches Lebensgefühl am Stand
- Jeder Besucher bekommt das, was er sich wünscht
- **Unverbindlich und locker** Käse am Stand verkosten
- Für **Sommerfeste, Weihnachtsfeiern oder Firmenevents**

Preis: ab 1.400€

*Für Nicht-Käse Esser bieten wir Alternativen an (z.B. italienische Salami oder feinen Schinken). Vegane Alternative bitte erfragen.
Alle Preise verstehen sich zzgl. Mwst.

SO A KAS!

Individuell durchgeführt, je nach Geschmack

**Münchner Käse
Manufaktur**
Handwerklich. Kreativ. Erlebbar.



Vor-Ort Tasting

Außergewöhnlicher Käse braucht eine besondere Atmosphäre. Wir verkosten Käse, wie Sie ihn noch nicht probiert haben, in passendem Ambiente.

Wir kümmern uns auf Wunsch um die Location & Getränke.

Ein unterhaltsamer und genussvoller Abend für **alle Gruppengrößen.**



Online Käse-Tasting

Ihre Teamevents in den letzten 2 Jahren waren „totaler Käse“? **Unsere Genuss-Tastings** gibt es auch als **sichere Online-Version.**

Ihr Team bekommt alles was es braucht **bequem nach Hause geliefert.** Außer den Käse-Sommelier – der kommt per Live-Video dazu!

ES GIBT NIX BESSERES WIE WOS GUARDS

Ihre Vorteile

**Münchner Käse
Manufaktur**
Handwerklich. Kreativ. Erlebbar.



Einfach & unkompliziert – wir kümmern uns um alles



Etwas **Besonderes!**
Wirklich außergewöhnlicher Käse –
handwerklich, kreativ, genussvoll.



Leben Sie **Regionalität** vor!
Ihr Veranstaltung oder Ihr Geschenk aus Münchens
erster und einziger Käserei



Flexible Umbuchung bei veränderter Corona-Lage



A EXKLUSIVE GAUDI

Unsere Referenzen

**Münchener Käse
Manufaktur**
Handwerklich. Kreativ. Erlebbar.



McKinsey
& Company

SIEMENS

BCG



prozesswerk
KOMPETENZBERATUNG MECHATRONIK



MICROBIOTICA
Mikrobiom Modulation – Evidenzbasiert

ZEFIX – IS DES GUAD

Ihre Käse-Handwerker



**Münchener Käse
Manufaktur**
Handwerklich. Kreativ. Erlebbar.

Das Gründungsteam – wir freuen uns auf Sie



Sebastian



Franz



Johannes

Jetzt Wunschtermin reservieren

Sebastian Kreuels

Mobil: 0176 45889188

E-Mail: sebastian@muenchener-kaese-manufaktur.de

Telefon-Termin vereinbaren: [Zum Kalender](#)

Häufige Fragen haben wir auf unserer Website (ganz unten) beantwortet: [Zu den FAQs](#)

GUAD ZU WISSEN

Unsere Stornierungsbedingungen

**Münchner Käse
Manufaktur**
Handwerklich. Kreativ. Erlebbar.

Hier unsere Stornobedingungen:

- ✓ 30% der Rechnungssumme wird als Anzahlung bei Buchung gezahlt
- ✓ Bis 6 Wochen vor Event: kostenlose Stornierung, Rückzahlung der Anzahlung
- ✓ Bis 4 Wochen vor Event: kostenlose Stornierung, keine Rückzahlung der Anzahlung
- ✓ Bis 3 Wochen vor Event: 40% der Rechnungssumme
- ✓ Bis 2 Wochen vor Event: 50% der Rechnungssumme
- ✓ Bis 1 Woche vor Event: 70% der Rechnungssumme
- ✓ Danach 100% der Rechnungssumme oder Umbuchung.

Umbuchung:

- ✓ Bis 2 Wochen vor Event: Verschieben ohne Grund kostenlos
- ✓ Bis 5 Tage vor Event: Bei attestierten Corona Fällen Verschiebung kostenlos

Eine außerordentliche **Stornierung wegen Corona** ist nur dann möglich, wenn die gesetzlichen Bestimmungen eine Durchführung der Veranstaltung unmöglich machen. Eine Umbuchung ist möglich (s. oben).

Reduzierung der Personenanzahl: Bis 5 Tage vor Event kann die Personenanzahl kostenlos um bis zu 10% reduziert werden. Danach fallen die vollen Kosten für die gemeldeten Personen an, da wir Käse, also ein verderbliches Lebensmittel, produzieren und einkaufen.

