

# MÜNCHNER KÄSE

## MANUFAKTUR



**Firmenevent Münchner Käse Manufaktur**  
**– Fact Sheet –**

# MOGST A STÜCKERL?

## Genussvolle Käse-Tastings fürs ganze Jahr

Münchner Käse  
Manufaktur  
Handwerklich. Kreativ. Erlebbar.

BEISPIELE - individuelle Absprache selbstverständlich -

### „Gaudi“ Exklusives Team-Tasting

**Ausgelassene Stimmung** bei herrlichem Käse\*. Versammeln Sie Ihr Team und motivieren es mit etwas Besonderem.

- Interaktiv - das **Team** ist integriert.
- **Unterhaltsames** Herantasten an das Thema Käse – Wissen & Sensorik
- **4-6 besondere Craft-Käse**
- Optional: Passende Bier- oder Weinbegleitung oder Getränke Ihrer Wahl.
- Optional: **Antipasti & Häppchen**
- Betreuung durch **Käsemeister Franz**
- Zwischen 1-4 Stunden möglich

Preis: ab 65€ 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.
- Anleitung durch unseren **bayerischen Käsemeister Franz**
- Ihr **eigener Käse** zum **Mitnehmen**
- Unterhaltsames Wissen zu Sensorik & Geschichte
- **Käse-Verkostung** inklusive
- Passende **Bier-** oder **Weinbegleitung** inklusive
- Dauer: etwa 3 Stunden

Am beliebtesten

Preis: ab 89€ p.P.

### „Kas´-Stand“ Der Foodtruck fürs Firmenfest

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

- Offenes **Erlebniskonzept rund um Käse**
- **Käse und Wein als Mahlzeit**
- Mediterran, bayerisches Lebensgefühl am Stand
- Jeder Besucher bekommt das, was er sich wünscht
- **Unverbindlich und locker** Käse am Stand verkosten
- Für **Sommerfeste, Weihnachtsmärkte 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.

# ES GIBT NIX BESSERES WIE WOS GUARDS SOMMER: Käsiges Sommerereignis

Münchner Käse  
Manufaktur  
Handwerklich. Kreativ. Erlebbar.

BEISPIELE - individuelle Absprache selbstverständlich -

## „Sommerbrise“ Luftig leichtes Käse & Champagner Tasting

**Spritzige Stimmung** bei  
hervorragendem Käse und  
erfrischendem Champagner.

- Ausgelassen & gesellig
- **Unterhaltendes** Herantasten an  
das Thema Käse
- **4-6 besondere Craft-Käse**
- Champagnerbegleitung  
inklusive
- Option: **Antipasti**
- Betreuung durch **einen Gründer**
- Kleine Käse-Challenges sorgen  
für **Interaktion**
- Location nach Wahl

Preis: ab 65€ p.P.

## „Almabend“ Mit Sommerwanderung

Exklusives **Sommer-Erlebnis** mit  
kulinarischen **Käse-Highlight**.

- **Sommerwanderung (optional)**  
zur Hütte
- Alm-Hütte **exklusiv** für Dein  
Team
- **Käse-Tasting mit**  
**Getränkebegleitung**
- Empfang mit **herrlichem**  
**Crémant**
- Optional: Übernachtung
- Zwischen 20-80 Personen

Preis: ab 160€ p.P. + Hütte

## „Aperitivo-Stand“ Firmensommerfest

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

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

Preis: ab 1.400€

# A URIGE GAUDI? WINTER: Weihnachtliche Käse-Events

Münchner Käse  
Manufaktur  
Handwerklich. Kreativ. Erlebbar.

BEISPIELE - individuelle Absprache selbstverständlich -

## „A Uriger“ Uriger Fondue-Abend

**Gemütliche Stimmung** bei abwechslungsreichen Käse-Fondues und besonderen Weinen.

- Gemütlich & gesellig
- **Unterhaltsames** Herantasten an das Thema Käse
- **Handgemachte Fondues**
- **Glühweinpfang**
- **Weinbegleitung** inklusive
- Option: **Antipasti**
- Betreuung durch **Gründer**
- Kleine Käse-Challenges sorgen für **Interaktion**
- Location nach Wahl

Preis: ab 89€ p.P.

## „Hüttenabend“ Mit Winterwanderung

Exklusives **Winter-Erlebnisse** mit kulinarischen **Käse-Highlight**.

- **Winterwanderung (optional)** zur Hütte
- Alm-Hütte **exklusiv** für Dein Team
- **Heißes Käse-Fondue** oder ein geselliges Käse-Tasting
- **Glühweinpfang** und Getränkebegleitung
- Optional: Übernachtung
- Zwischen 20-80 Personen

Preis: ab 160€ p.P. + Hütte

## „Raclette-Stand“ Firmenweihnachtsmarkt

Der Duft von **geschmolzenem Käse-Raclette** für Ihren Weihnachtsmarkt

- Frisch geschabtes, **cremiges Käse-Raclette auf Bauerbrot**
- Mit **Showeffekt** durch Raclette-Ofen
- Verschiedene **Raclette-Käse zum Probieren**
- Würzig, **leckere Alternative** zu Langos und Bratwurst
- Heimelige Atmosphäre für Ihren **Firmen-Weihnachtsmarkt**

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!

# A EXKLUSIVE GAUDI

## Unsere Referenzen

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



**BCG**

**SIEMENS**



**WACKER  
NEUSON**

*Süddeutsche Zeitung*



# 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



# 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@muenchner-kaese-manufaktur.de](mailto:sebastian@muenchner-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.

