

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 Sommererevents

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
- **Unterhaltames** 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-Erlebnisse** 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



**Münchner 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

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.

