

AUSTAUSCH, BEGEGNUNG, INSPIRATION UND GENUSS

Mit dem Zeitgeist ändern sich die kulinarischen Sehnsüchte: Man rückt näher zusammen, besinnt sich auf Bewährtes, sucht Austausch, Begegnung und Inspiration. Die Küche als Treffpunkt von Erlebnis und Kreativität für Geschäftspartner, Kunden, Kollegen, Freunde und Familie. Es wird geredet, gelacht und natürlich auch gekocht.

Kochen als Gemeinschaftsereignis wiederentdecken. Was unsere Vorfahren schon pflegten – heute unter neuen Voraussetzungen, die Feuerstelle neu interpretiert: In den vergangenen Jahren wurden viele neue Produkte und intelligente technische Lösungen entwickelt, die unterschiedliche Anwendungsgebiete gefunden haben. Das Zentrum der Mahlzeit, die Küche als Ort der Gemeinschaft, bleibt.

Die Eventküche des KOCHLABORs im CURIO-HAUS, ausgestattet mit exklusiven Poggenpohl-Küchenmöbeln und modernsten Gaggenau-Geräten, sowie der angeschlossene Konferenzbereich, bieten die Möglichkeit zu individuellen Eventkonzepten. In der offenen Showküche des KOCHLABORs steht der Gast in unmittelbarem Kontakt zu den Köchen – auf Wunsch kann man selbst mitkochen oder sich einfach »nur« kulinarisch verwöhnen lassen. Einen Auszug der Möglichkeiten stellen wir auf den Folgeseiten vor.

Das CURIO-HAUS im Zentrum Hamburgs vereint mit dem KOCHLABOR noch einmal mehr das Zusammenspiel von Tradition und Moderne. Auf über 2000 m² Fläche stehen auf vier Ebenen zwei große Veranstaltungssäle und 3 Konferenzräume zur Verfügung. Das modern gestaltete KOCHLABOR ist mit dem Haus unmittelbar verbunden und kann so vielseitig für Events aller Art eingebunden oder ganz separat genutzt werden.

Lassen Sie sich bei einem Koch-Event der besonderen Art von uns in die Welt des Genusses verführen!

KP Kofler
CEO

B Saul
COO

DIE KÜCHE IN DER MITTE

04

KOCHLABOR MIT OFFENER SHOWKÜCHE

Kunst und feine Küche vereinen sich in diesem im Stil einer Galerie gestalteten Raum. Zentraler Punkt ist die offene Showküche, ausgestattet mit Design-Küchenmöbeln von »Poggenpohl«, vollendet durch high-end Küchengeräte von »Gaggenau«. Namenhafte Werke von modernen Künstlern wie Stephan Balkenhol und Georg Baselitz werden exklusiv ausgestellt.

M² 218

AUSSTATTUNG Granitküchenblock & Getränketresen von »Poggenpohl« mit modernsten »Gaggenau« Küchengeräten, Dampfbackofen, Tepan Yaki, Weinklimaschrank, Terrassenbereich

MOBILIAR Lounge-Bereich, Holztafel für 18 Personen, Hochtische mit hochwertigen Barhockern, ovale Tische mit unterschiedlichen Stuhlvarianten [weiteres Mobiliar auf Anfrage | mit Berechnung]

MAX. PERSONEN 150 [stehend]
COCKTAIL-
BESTUHLUNG

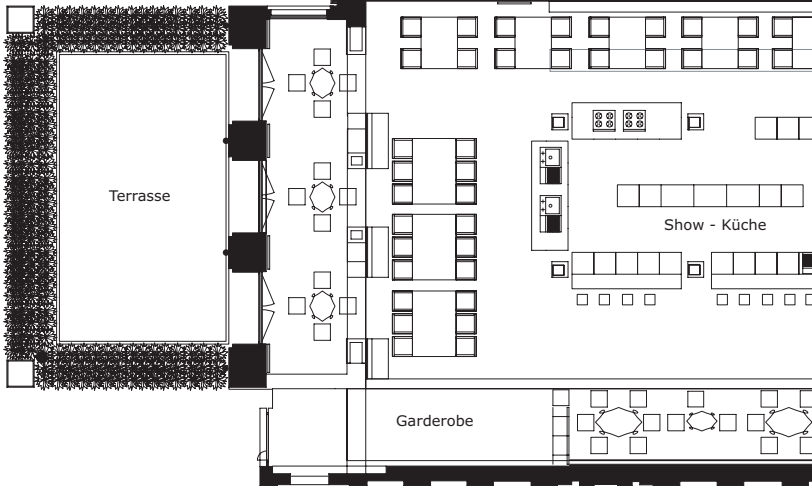
MAX. PERSONEN 72 [sitzend]
BANKETT-
BESTUHLUNG

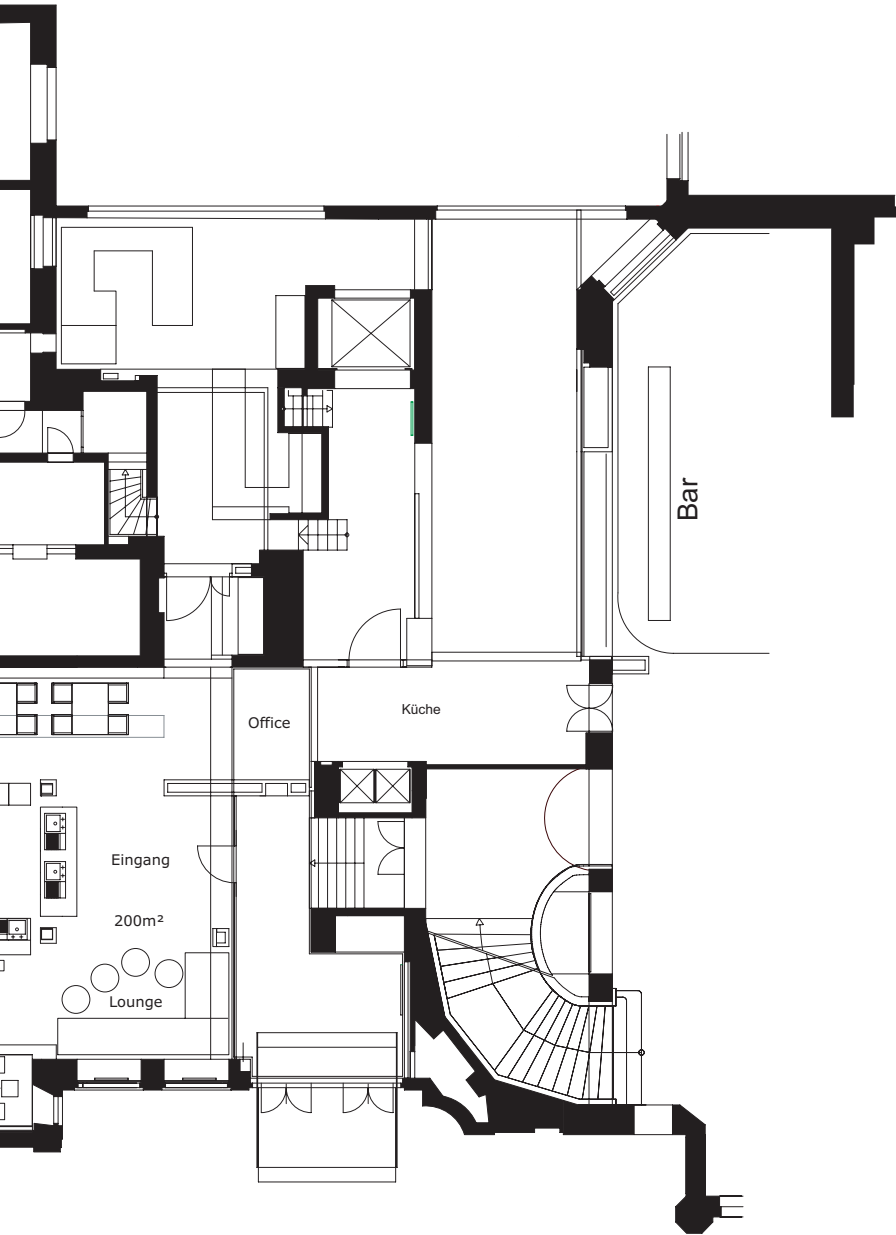
MAX. PERSONEN 100 [sitzend]
LOUNGE-
BESTUHLUNG





Rothenbaumchaussee









SPACES

12









KOCHEN

16

MENUE BEISPIEL I

COOKING CLOSE

Aktives Miteinander Kochen eines Menüs unter der Leitung unseres KOCHLABOR-Küchenchefs oder mit internationalen Spitzenköchen. In lockerer Atmosphäre zubereitete kleine Speisen zum Mitkochen – Anfassen – Verköstigen.

KOCHKURS

MENÜ-
BEISPIEL

.....
Curry-Samtsüppchen | Garnelen-Zitronengrasspieß | Kokosnuss
Picandau | Pimentos | Brickteig | Koriander
Kalbsfilet im Serranomantel | Shiitake-Blattspinat-Soufflé | Rosmarinjus
Maccadamia-Vanille-Crème Brulée | Fleur de Sel | Schokohippe
.....

KOCHKURS

MENÜ-
BEISPIEL I

.....
AB 120 EUR | PRO PERSON

inkl. Getränke*, Raummiete, Mobiliar, Reinigung
und Nebenkosten, buchbar bis 20 Personen
.....

* beinhaltet korrespondierenden Weiss- und Rotwein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten
sowie eine Rezeptbroschüre



DEGUSTATION

Das interaktive Dinner mit verschiedenen Highlights für den Gaumen. Als kommunikativer Höhepunkt werden die Speisen in der Mitte des Tisches platziert, so dass diese geteilt werden können.

VORSPEISEN-
BEISPIEL

Artischockensalat | Oliven | getrocknete Tomaten | Petersilienöl
Vegetarische Brisolette | Banane | Süßkartoffel | Dinkel
Parmegiano | Auberginen-Tarte | Parmesan-Späne
Gebackener Büffelmozzarella | Chili | Tomate | Wildkräuter

SUPPEN-
BEISPIEL

Gazpacho | Mango-Gurken Salpicon | Thymian-Rauch
Mandelsüppchen | gerösteter Knoblauch | marinierte Wildfeige
Velouté von grünen Erbsen | Prosecco | Ziegenfrischkäse

FISCH-
BEISPIEL

Bachsaibling | Bernaisemayo | gehobelter Minigemüse
Meerwolf | Mie de pain | Kohlrabi | Holunderblütenschaum
Seeteufel | Kokos-Bohnencreme | Chorizo-Julienne | Pfefferminze

FLEISCH-
BEISPIEL

Perlhuhnbrust | flüssiger Mais | Petersilie | Trüffel
Kalbsfilet | Bärlauchrisotto | Hummeröl
Gegrilltes Angus-Rinderfilet | Sauce Choron | Pommes Pont Neuf

DESSERT-
BEISPIEL

Crema Catalana | Tahiti Vanille | Kumquatchutney
Verveine | Nugat | Kapstachelbeere
Eis mit Feigenkaffee | süße Gurke | Blaubeeren



GET TOGETHER

Vor den Augen live zubereitete Speisen,
kreatives Fingerfood, Flying Buffet,
Front Cooking etc. für individuelle Events.

FINGERFOOD
BEISPIEL

Frischkäsetrüffel | Pumpnickel Crunch | Sardische Tomaten
Thunfisch | Melone | Estragon | Noriblatt
Karotten-Ingwersüppchen | Orangenöl | Crostini
Milchferkel | kandierte Oliven | Erdnussbutter

FRONT COOKING
BEISPIEL

»Falscher Räucherlachs« | Endivien | Pfifferlinge | Honigvinaigrette
Angeldorsch | »Kaffeesahne« | Guacamole | Coppa
Gambas | Panko | Sesam | Wildkräuter
Geschmortes Wiesenkalb im Zitronen-Pfeffersud | getrüffeltes Püree | Kräuterluft
Kaffee-Olivenöl-Mousse | elektrische Himbeeren | Knusperzigarre
Valrhona Schokoladenpastete | Aprikosen-Chili-Eis | Mandelkrokant



MENUE BEISPIEL 4

PRIVATE DINING

Möglichkeit, ganz privat auf höchstem
kulinarischen Niveau zu dinieren.

MENÜ-
BEISPIEL

Ostsee Wildlachs | Mandarine | Korianderstiele | Ingweröl
Crepinette vom Stubenküken | Garnelen | Kressecreme
Milchkalbsrücken | Zimt | Süßholz | weiße Zwiebel | Olive
Cheesecake | Strawberries | Peta Zeta | Buttermilch-Limonencis

Gerne erstellen wir weitere individuelle und
massgeschneiderte Veranstaltungskonzepte.

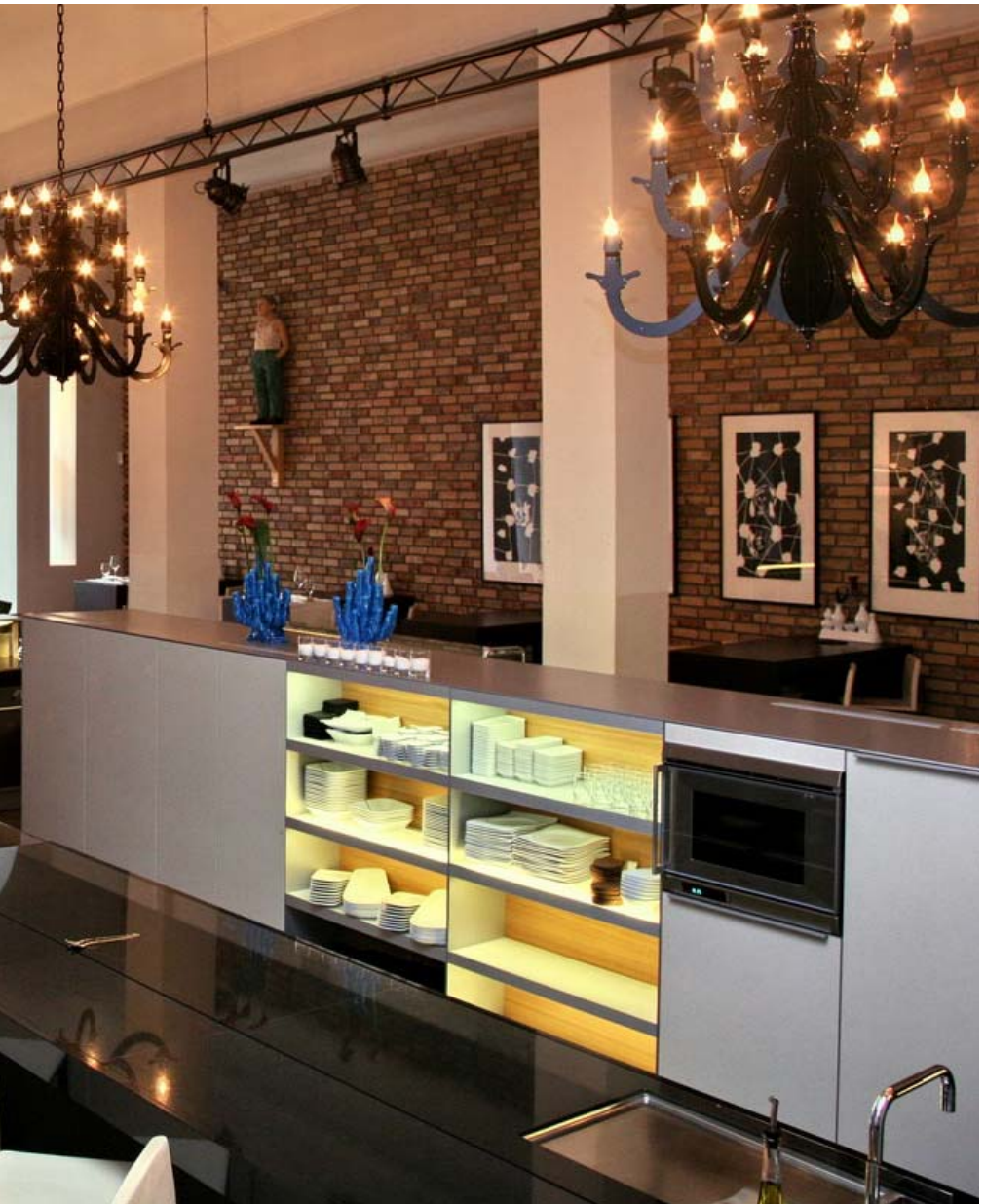
MENÜ-
BEISPIELE 2-4

AB 90 EUR | AUF ANFRAGE

inkl. Getränke*, Raummiete, Mobiliar, Reinigung
und Nebenkosten, buchbar ab 10 Personen

* beinhaltet korrespondierenden Weiss- und Rotwein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten





FACTS

FACTS

RAUMMIETE KOCHLABOR
[OHNE KOCHARRANGEMENT UND SEPARATEN KONFERENZRAUM]

BIS 5.000 UMSATZ 1.500 EUR | TAG

AB 5.000 UMSATZ KOSTENFREI

NEBENLEISTUNGEN Strom und Wasser 150 EUR
Zwischenreinigung 100 EUR
Endreinigung 250 EUR
Doorman 23 EUR / Stunde

Zusatztechnik [auf Anfrage]

ANFAHRT ADRESSE

ANFAHRT

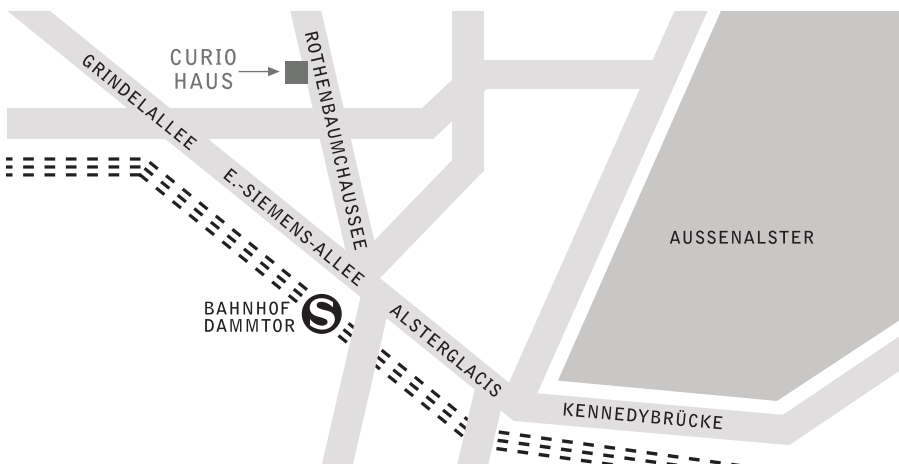
MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN
Vom Bahnhof Dammtor (ICE / IC-Station und S-Bahn) in 3 Gehminuten. U-Bahn Haltestelle »Hallerstraße« 5 Gehminuten.

HINFAHRT VOM FLUGHAFEN
Mit dem PKW oder Taxi dauert die Fahrt etwa 20 Minuten. Fahren Sie in Richtung Zentrum / Messe CCH. Die Rothenbaumchaussee erreichen Sie aus nördlicher Richtung. Das Curio-Haus befindet sich auf der rechten Seite.

Mit der S-Bahn Linie S21 vom Flughafen bis zum Bahnhof Dammtor. Das Curio-Haus erreichen Sie in 3 Gehminuten.

ADRESSE

CURIO-HAUS & KOCHLABOR
Kofler & Kompanie AG
Rothenbaumchaussee 11
D-20148 Hamburg
+49 [0]40. 36 11 16- 0 | Fax: - 11
hamburg@koflerkompanie.com
www.kochlabor.com





CURIO-HAUS

ERBAUT 1911

VON DER GESELLSCHAFT DER FREUNDE
DES VATERLANDS
DREIEN SCHULE UND
ERZIEHUNGSWESENS



CURIO-HAUS



KOFLER & KOMPANIE
INTERNATIONAL CATERER

