

DAS GEMEINSAME KOCHERLEBNIS : KITCHEN TABLE YAMIE : NEYEN⁹ RESONANCE

1/2

Stans, August 2026



Interaktive Ernährungs- und Beziehungs- atmosphäre im Kochstudio mit Tavolata-Saal

Wahre Definitionshoheit im High-End-Segment operiert über den radikalen Kontrast der antizyklischen Autarkie und des spürbaren und messbaren realen Erlebnisses. Das Format **Kitchen Table** transformiert das reaktive Konsumieren in ein aktives, unnahbares **Team-building für Firmen, Institutionen und handverlesene Gesellschaften von 15 bis 40 Personen**. In einer grosszügigen, offenen Profi-Infrastruktur mit direkt angrenzendem Festsaal exekutieren die Teilnehmer die gemeinsame Erschaffung eines erstklassigen Menüs. Unter professionell getakteter Anleitung erfährt das kollektive System eine sofortige, erlösende neurobiologische Co-Regulation im Fleisch der Realität – weitab von digitaler Überreizung und dem unruhigen Erledigungs-Modus des Alltags.

DAS INTERDISZIPLINÄRE EXEKUTIONS-PROTOKOLL

- ▶ **Exklusive Studio-Saal-Miete** Die voll ausgestattete offene Küche und der Festsaal stehen der geschlossenen Gemeinschaft für den gesamten Abend exklusiv zur autarken Verfügung.
- ▶ **Professional Leading** Unsere multidimensionalen Artisten für Sensorik & Rhythmik leiten die Teams bestimmt an, deklarieren hand werkliche Profi-Strukturen und sichert die fehlerfreie Exekution jedes Handgriffs.
- ▶ **Mise en Place & Reinheit** Sämtliche Rohstoffe (regional Produkte, Schweizer Fleisch, MSC Sea Food) sind bei Ankunft sauber vorbereitet. Der logistische Voraufwand verbleibt komplett im Back-End.
- ▶ **Axiom der Diskretion** Das Mandat der Intimität unterliegt im geschlossenen Refugium des Raumes der absoluten, zeitlich unbeschränkten vertraglichen Schweigepflicht nach dem Non-Disclosure-Axiom von NEYEN⁹ resonance.
- ▶ **Axiom der visuellen Transparenz & biologischen Sicherheit** Jedes Gericht erhält auf dem Buffet oder Teller ein verständliches Prädikat.
- ▶ **Die klinische Endreinigung** Nach dem Dessert hinterlassen wir die Infrastruktur absolut blitzblank. Die Tiefenreinigung der Küche, des Saals sowie die Entsorgung aller Rückstände werden von uns vollstreckt.



DAS GEMEINSAME KOCHERLEBNIS : KITCHEN TABLE YAMIE : NEYEN⁹ RESONANCE

2/2



Interaktive Ernährungs- und Beziehungs- atmosphäre im Kochstudio mit Tavolata-Saal

DER RAUMZEITLICHE ABLAUF DES ERLEBNIS-MANDATS (BEISPIEL)

- 🕒 16.30 Uhr **Das Welcome Apéro** Ankunft im Saal. Synchronisation mit regionalem Most vom Hof oder Schaumwein, flankiert von Sbrinz-Möckli und frisch gebackenem Dinkelbrot. Das ventrale System wird im ersten Takt in Sicherheit gewiegt.
- 🕒 17.00 Uhr **Das Kitchen Briefing** Frakturierung der Alltagsschablonen des Eledigungsdenkens. Verteilung der Kochschürzen und Aufteilung der Gemeinschaft in drei strategische Fokus Crews (Vorspeise / Hauptgang / Dessert).
- 🕒 17.15 Uhr Das gemeinsame Schöpfen **Let's Cook!** Die offene Küche wird zum Leben erweckt. Das Kollektiv tritt in die tiefe Interaktion und den synchronen Ur-Rhythmus. Unsere Köche stehen als stabilisierende Leitkräfte permanent steuernd zur Seite.
- 🕒 18.45 Uhr **Das Festmahl** Die Schürzen fallen. Die Gruppe nimmt im festlichen Saal Platz. Jeder Gang wird von der zuständigen Crew stolz präsentiert und in der integrierten Beziehungsatmosphäre gemeinsam genossen.

KAUFMÄNNISCHE BEDINGUNGEN & TARIFSTRUKTUR (RICHTWERTE)

Die Abrechnung erfolgt rein netto, ausschliesslicher Gerichtsstand Stans, Nidwalden:

- ▶ **Erlebnis-Pauschale** CHF 125.– bis 155.– pro Person
Je nach Menüauswahl. Inklusive Lebensmittel, Profi-Betreuung, Dossier mit Tipps, Schürzen-Miete sowie die komplette Endreinigung.
- ▶ **Getränke-Zentrale** CHF 28.– pro Person, inklusive unlimitiert regionaler Most, Mineralwasser, Kaffee und Tee, Wein und Bier für eine Taktung von 4 Stunden.
- ▶ **Infrastruktur-Pauschale für Küche und Saal** CHF 350.– bis 700.–, einmalig für die exklusive Bereitstellung der Location für den gesamten Abend.

NEYEN⁹ resonance : yamie

Das Ensemble

Ralph Zimmermann & Michèle Shorter mit Dominique

