

# KOCHSEMINARE 2018

## SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM MEISTERKOCH

in der Kochschule „Toni M.“ unter der Patronanz von Toni Mörwald.  
Seminarleitung: Chef de Cuisine Kochschule & Team

### PROGRAMM

Ab 16.30 Uhr Check in  
17.00 Uhr Empfang mit Aperitif  
Besprechung des Menüs, Verteilung der Rezeptmappen & Kochschürzen

Jedes Thema präsentiert sich in 5 Gängen. Diese werden gemeinsam in der Küche gekocht und dazwischen mit den passenden Weinen verkostet. Der Abend wird mit einem edlen Digestif und der Verleihung des Kochdiploms abgerundet.

### KOSTEN

Seminarkosten pro Kochschüler 180.00  
inkl. Aperitif, 5 Gang Menü, Weinbegleitung, Wasser, Espresso, Digestif  
Rezeptmappe, Kochschürze, Urkunde, Mörwald Kochbuch

Bei gleichzeitiger Buchung von 3 Kochseminaren im Jahr 2018 (Kauf von 3 Gutscheinen)  
erhalten Sie einen Mörwald Wertschein von 50.00 (Einzulösen in allen Mörwald-Outlets)

Essen & Trinken für Begleitpersonen 99.00 (gehen nicht mit in die Küche)

### TIPP

Nächtigung im Hotel „Villa Katharina“  
Im Doppelzimmer 120.00 pro Zimmer inkl. Frühstück  
Im Einzelzimmer 90.00 pro Gast inkl. Frühstück

Nächtigung im Hotel am Wagram  
Im Doppelzimmer superior 170.00 pro Zimmer inkl. Frühstück  
Einzelzimmerbelegung 127.50 pro Gast inkl. Frühstück

## TERMINE

Dienstag, 16. Jänner . Sous Vide – Alltagstaugliches unter Vakuum gegart

Sonntag, 28. Jänner . Die sizilianische Küche

Freitag, 9. Februar . „Let me be your Valentine – Kochen für den Liebling“  
nur paarweise buchbar, Sonderpreis pro Paar 300.00 .

Freitag, 16. Februar . „Let me be your Valentine – Kochen für den Liebling“  
nur paarweise buchbar, Sonderpreis pro Paar 300.00 .

Montag, 5. März . From Nose to Tail – vom alternativen Trend zur wertschätzenden Tierverwertung

Freitag, 23. März . Feines Festmenü für Ostern

Dienstag, 10. April . Leichte Hausmannskost – im Frühling kein Widerspruch

Sonntag, 22. April . Filet – das beste Stück von Fleisch & Fisch

Montag, 7. Mai . Kochen mit Luxusprodukten (Langusten, Filets, Sommertrüffel & Co)

Dienstag, 22. Mai . Maibock & Biospargel – frisch vom Wagram

Sonntag, 3. Juni . Die kroatische Küste kulinarisch entdecken

Donnerstag, 14. Juni . Süße Fische aus österreichischen Seen & Flüssen

Montag, 9. Juli . Feurige Gerichte aus den k&k Regionen

Donnerstag, 19. Juli . Italienische Urlaubsgrüße

Freitag, 3. August . Die hochsommerliche Gemüseküche

Sonntag, 12. August . Schalen- und Krustentiere

Dienstag 11. September . Kulinarische Erinnerungen an Südspanien

Montag 24. September . Klassische Wildküche aus der alpinen Region

Sonntag, 7. Oktober . Oktoberfest – die g´standene Bayrische Küche

Mittwoch, 31 Oktober Happy Halloween – Amerikanische Klassiker – Süßes & Saures

Montag, 5. November . Wild auf Wild & Pilze

Freitag, 16. November . Wild & Wildgeflügel vom Wagram

Montag, 3. Dezember . Der große Weihnachtsbraten

Montag, 17. Dezember . Moderne Fingerfoodgerichte für die Silvesterparty