

MAN(N) KOCHT

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

PROGRAMM

18.00 Uhr | Empfang mit Bier & Speckverkostung
Besprechung des Menüs, Verteilung der Rezeptmappen & Kochschürzen

Jedes Thema präsentiert sich in 3 Gängen. Diese werden gemeinsam in der Küche gekocht und dazwischen mit den passenden Weinen verkostet. Der Abend wird mit einer kleinen Schnapsverkostung & der Verleihung des Kochdiploms abgerundet.

KOSTEN

Seminarkosten pro Kochschüler 140.00
Inkl. Aperero & Speckverkostung, 3 Gang Menü, Weinbegleitung, Wasser, Espresso,
Schnapsverkostung, Rezeptmappe, Kochschürze & Urkunde

Give Away: 1 Mörwald Kochbuch

Dauer ca. 3 Stunden

TERMINE

ab 18.00 Uhr

Sonntag, 25. März | Fischen
Dienstag, 12. Juni | Grillen
Donnerstag, 25. Oktober | Jagen

TIPP: ANSCHLIESSEND IN DER WEINBAR

Whiskey- & Zigarrenlounge (nicht im Seminarpreis inkludiert, à la Carte)

RESERVIERUNG UNTER KOCHSCHULE@MOERWALD.AT ODER +43.2738.2298.0