



GRILLSEMINARE

POWERED BY NAPOLEON - DEN EXPERTEN FÜR INFRAROT-GASGRILLS

In der Kochschule „Toni M.“ | Durch den Abend führen Sie unser Grillmeister und seine Mannschaft.

NICE TO MEAT - GRILL-SPASS FÜR FLEISCHTIGER

Wir führen Sie in die Grundlagen des Grillens ein, mit einfachen, aber tollen Rezepten. Intensivieren Sie Ihr Grundwissen zu den verschiedenen Feuerungsarten, zum indirekten Grillen, zur schonenden Garung und wie einfach das Grillen für Gäste mit einigen praktischen Vorbereitungsarbeiten ist.

PROGRAMM

- Aperitif: Marillencocktail
- Menü in 4 Gängen
Schwarzbrot, Jungzwiebel, Rindermark, Can Chicken, Pork, Beef, klassische BBQ-Sauce & Beilagen
- Wein oder Bierbegleitung
- Verleihung Grillurkunde

Gerne wählen Sie Desserts & weitere Getränke laut unserer aktuellen Karte.

TERMINE

jeweils 17.00 – 21.00 Uhr

- Palmsonntag, 14. April 2019
- Mittwoch, 15. Mai 2019
- Sonntag, 2. Juni 2019
- Montag, 24. Juni 2019
- Dienstag, 23. Juli 2019
- Mittwoch, 7. August 2019

PREIS

pro KochschülerIn 99.00

inkl. Aperitif, 4 Gänge Menü, Wasser, Mörwald Säfte, Mörwald Wein oder Bier (4 Gläser oder Bier), Nespresso, Schürze, Rezeptmappe, Urkunde

REEF & BEEF – MEERESFRÜCHTE & STEAKS VOM FEINSTEN

Der BBQ Klassiker aus den USA, auch als Surf ´n´ Turf bekannt. Wir zeigen Ihnen klassische und innovative Arten Fleisch und Meeresfrüchte auf dem Teller zu vereinen. Wir arbeiten mit unterschiedlichen Grillmethoden und zeigen die Vor- und Nachteile.

PROGRAMM

- Aperitif: Cocktail
„California Dream“
- Menü in 5 Gängen
Steaks & Meeresfrüchte in den verschiedensten Varianten und Dessert
- Wein oder Bierbegleitung
- Verleihung Grillurkunde

Gerne wählen Sie weitere Getränke laut unserer aktuellen Karte.

TERMINE

jeweils 17.00 – 21.00 Uhr

- Dienstag, 30. April 2019
- Sonntag, 19. Mai 2019
- Freitag, 6. Juli 2019
- Sonntag, 28. Juli 2019
- Sonntag, 22. September 2019
- Freitag, 11. Oktober 2019

PREIS

pro KochschülerIn 119.00

inkl. Aperitif, 5 Gänge Menü, Wasser, Mörwald Säfte, Mörwald Wein oder Bier (5 Gläser oder Bier), Nespresso,

Schürze, Rezeptmappe, Urkunde WILD GRILLING

Nicht nur für Jäger, sondern auch für alle, die auch beim BBQ nicht auf das herrliche & gesunde österreichische Wildfleisch verzichten wollen. Innovative Rezepte machen diesen Grillabend zum einmaligen kulinarischen Erlebnis mit Mehrwert.

PROGRAMM

- Aperitif: Cocktail
„Weidmanns Heil“
- Menü in 5 Gängen
Wildhasenfilet, Reh, Wildgeflügel, Wildschwein, Salzburger Nockerl
- Wein oder Bierbegleitung
- Verleihung Grillurkunde

Gerne wählen Sie weitere Getränke laut unserer aktuellen Karte.

TERMINE

jeweils 17.00 – 21.00 Uhr

- Freitag, 27. September 2019
- Sonntag, 6. Oktober 2019

PREIS

pro KochschülerIn 119.00

inkl. Aperitif, 5 Gänge Menü, Wasser, Mörwald Säfte, Mörwald Wein oder Bier (5 Gläser oder Bier), Nespresso,

Schürze, Rezeptmappe, Urkunde 1ST CLASS BBQ

Ein Grillseminar für echte Feinspitze mit den erlesensten Produkten. Wir geben auch Einblick in das interessante Thema der Infrarottechnik, des Räuchern & des Smoken.

PROGRAMM

- Aperitif: Champagner
Cocktail
- Menü in 5 Gängen
Kaviar-Ei auf Blini, Langusten, Kapaun oder Ente im Bratenkorb, Trüffelrädle
- Gegrillter Vacharin mit
Birne, Vanillesoufflé
- Wein/Bierbegleitung
- Verleihung Grillurkunde

Gerne wählen Sie weitere Getränke laut unserer aktuellen Karte.

TERMINE

jeweils 17.00 – 22.00 Uhr

- Freitag, 26. April 2019
- Sonntag, 14. Juli 2019

PREIS

pro KochschülerIn 155.00

inkl. Aperitif, 5 Gänge Menü, Wasser, Mörwald Säfte, Mörwald Wein oder Bier (5 Gläser oder Bier), Nespresso, Schürze, Rezeptmappe, Urkunde

» Nächtigung inkl. Frühstück «

HOTEL VILLA KATHARINA

Doppelzimmer 120.00
Einzelzimmer 90.00

HOTEL AM WAGRAM

Doppelzimmer superior 170.00
Einzelzimmerbelegung 127.50



GUTSCHEINE: moerwald.at/gutscheinshop