



KOCHCIRCLE IM KOCHAMT

Mörwald Kochamt im Palais Ferstel, 1010 Wien, Herrengasse 14/Freyung 2
Ein Beispiel für alles was zum Feiern ist: Geburtstag, Jubiläen, Firmenfeiern,....

PROGRAMM

Empfang mit Mörwald Grünem Veltliner Sekt,
Cocktail „Ferrari“ & Happen
Besprechung des Menüs
Verteilung der Rezeptmappen und Kochschürzen
Gourmetmenü in 5 Gängen mit Weinverkostung
Digestif
Verleihung des Kochdiploms

Die Gerichte werden gemeinsam mit dem Mörwald Chef de Cuisine gekocht
und mit den passenden Weinen verkostet.

GOURMETMENÜ - ein Vorschlag

Salat von Wachtel und Lachs mit Erbsen und Trüffel
Erdäpfel Gnocchi mit jungem Spinat, Spargelspitzen und cremigen Au Morcheln
Dorade im Ganzen gebraten mit scharfem Gemüse
Perlhuhnbrüstchen gefüllt mit Spinat und Mozzarella dazu
grüner Spargel und Tagliatelle
Altwiener Kaiserschmarrn mit Erdbeerröster und Nougateis

TERMIN & KULINARIK lt. Vereinbarung

8 bis 20 Gäste | **Dauer:** 17.00 – 22.00 Uhr

PREIS

8 – 11 Gäste, pro Gast 195.00

12 – 20 Gäste, pro Gast 175.00

inkl. Aperitif & Happen, 5 Gang Menü, Weinbegleitung, Wasser,
Nespresso, Digestif, Rezeptmappe, Kochschürze, Urkunde