

M Ö R W A L D

KOCHSCHULE „TONI M.“



KOCHSEMINARE

In der Kochschule „Toni M.“ unter der Patronanz von Toni Mörwald.
Seminarleitung: Chef de Cuisine Kochschule und sein Team

PROGRAMM

- Empfang mit Aperitif
- Besprechung des Menüs
- Verteilung der Rezeptmappen & Kochschürzen
- Gourmetmenü in 5 Gängen
- Weinverkostung
- Digestif
- Verleihung des Kochdiploms

Die Gerichte werden gemeinsam gekocht und dazwischen mit den passenden Weinen verkostet.

PREIS pro KochschülerIn 180.00

inkl. Aperitif, 5 Gang Menü, Weinbegleitung, Wasser, Nespresso, Digestif, Rezeptmappe, Kochschürze, Urkunde, Mörwald Kochbuch

* **für Begleitpersonen:**

5 Gänge Menü mit Getränken 99.00

* **Buchung von 3 Kochseminaren - Wertschein 50.00**

Bei gleichzeitigem Kauf von 3 Kochseminar-Gutscheinen erhalten Sie einen Mörwald Wertschein von 50.00 - einzulösen in allen Mörwald-Outlets.

moerwald-shop.at



GUTSCHEINE: moerwald.at/gutscheinshop

» **Küchenfreunde** «

4 Kochfreundinnen oder -freunde besuchen gemeinsam 1 Kochseminar inkl. Nächtigung in 2 Doppelzimmern im Hotel am Wagram inkl. Frühstück

PREIS 840.00 **VERLÄNGERUNGSNACHT** 299.00

» **Nächtigung inkl. Frühstück** «

HOTEL VILLA KATHARINA
Doppelzimmer 120.00
Einzelzimmer 90.00

HOTEL AM WAGRAM
Doppelzimmer superior 170.00
Einzelzimmerbelegung 127.50

TERMINE jeweils 16.30 – 21.30 Uhr

Sonntag, 20. Jänner 2019

Sous Vide – von Avantgarde zum Standard

Mittwoch, 30. Jänner 2019

Filet – das beste Stück von Fleisch & Fisch

Dienstag, 12. Februar 2019 & Freitag, 15. Februar 2019

„Let me be your Valentine“ – Kochen für den Liebling

Nur paarweise buchbar!
Sonderpreis pro Paar 300.00

Freitag, 8. März 2019

Leicht und Köstlich durch die Fastenzeit

Sonntag, 24. März 2019

Fisch verliebt

Freitag, 12. April 2019

Feines Festmenü für Ostern

Sonntag, 28. April 2019

Filet – das beste Stück von Fleisch & Fisch

Dienstag, 7. Mai 2019

Toskana Spezialitäten

Sonntag, 26. Mai 2019

Spargelzeit & Erdbeerzeit

Freitag, 7. Juni 2019

Österreichische Spezialitäten aus den Hochalpen

Freitag, 21. Juni 2019

Sommerliche Mittelmeerküche

Donnerstag, 11. Juli 2019

Tapas aus Südspanien

Sonntag, 21. Juli 2019

Edelfleischteile vom Rost

Sonntag, 4. August 2019

Die hochsommerliche Gemüseküche

Montag, 12. August 2019

US Beef & kreative Luxusburger

Dienstag, 10. September 2019

Pasta & Pilze

Donnerstag, 26. September 2019

Wild aus den Donauauen

Freitag, 4. Oktober 2019

Klassische Bayerische Hausmannskost

Donnerstag, 20. Oktober 2019

Wildgeflügel & Schwarzwild

Mittwoch, 6. November 2019

Kreative Ganslgerichte & Maroni

Freitag, 15. November 2019

Feines Wildfleisch Sous vide gegart

Mittwoch, 11. Dezember 2019

Weihnachtliche Fischgerichte

Montag, 16. Dezember 2019

Das große Weihnachtsmenü