



## AKTIVES KOCHEN / BACKEN

In der Kochschule „Toni M.“ unter der Patronanz von Toni Mörwald. Kochen Sie mit der Mörwald Profimannschaft in der Restaurantküche „Zur Traube“ und in der Cateringküche.

### PROGRAMM

- 9.00 Uhr CheckIn, Empfang mit kleinem Frühstück & kurzer Tagesbesprechung
- 10.00 Uhr Aktives Mitkochen & Mitnaschen
- 14.00 Uhr Tagesteller mit alkoholfreien Getränken & Nespresso
- danach „Zimmerstunde“ im Hotel am Wagram mit Nutzung von Sauna, Dampfbad & Entspannungsbereich
- 18.00 Uhr Aktives Mitkochen & Mitnaschen
- 21.00 Uhr Abendessen: Hauptspeise & Dessert, Weinbegleitung, alkoholfreie Getränke, Nespresso

### TERMINE lt. Vereinbarung, 9.00 – 22.00 Uhr

Der Abend wird mit kleinen Naschereien zum Nespresso und der Verleihung des Kochdiploms abgerundet. Gerne können Ihre Freunde und Familie zu den Servicezeiten im Restaurant „Zur Traube“ reservieren, um von Ihnen bekocht zu werden.

### PREIS Tagespauschale 360.00

inkl. 2 Kochereien, kleinem Frühstück, Mittagessen mit alkoholfreien Getränken, Tageszimmer mit Spa-Benutzung, Dinner mit Weinbegleitung & alkoholfreien Getränken, Petit fours, Kochschürze, Küchenmesser zum Mitnehmen, Urkunde

### **\* mit Nächtigung im Hotel am Wagram:**

*Einzelzimmerbelegung 60.00 inkl. Frühstück  
(Aufpreis zur Tageszimmernutzung)*

### » *Zimmerstunde* «

#### SPRITZTOUR MIT WEINVERKOSTUNG

Spritztour mit der Wagram-Vespa oder einem E-Bike mit Besuch eines Wagramer Weingutes - PREIS lt. Anfrage

#### RELAXPROGRAMM

im Wagram Spa mit individueller Körperbehandlung.  
Wir bitten Sie Körperbehandlungen bereits im Vorhinein zu buchen!

### » *Kommentierte Weinverkostung in der Vinothek* «

jeweils 6 Kostproben inkl. Wasser & Brot | **DAUER** ca. 45 Minuten

PACKAGE MÖRWALD 16.00

PACKAGE WAGRAM 20.00

PACKAGE ÖSTERREICH 20.00

PACKAGE INTERNATIONAL 24.00