



GRILLSEMINARE

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

REEF & BEEF – MEERESFRÜCHTE & STEAKS VOM FEINSTEN

Der BBQ Klassiker aus den USA, auch als Surf & 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

Tataki von Tuna & Beef vom Teppanyakigrill, Jakobsmuschel im Speckmantel auf gegrilltem Chicorée, Surf & Turf „Made of Austria“ Waller & Schweinsbauch auf Paprikakraut, Surf & Turf „Pazifik“ US-Steak & Languste mit rauchiger BBQ Sauce, Rahmdalken vom Grill mit Röster & Eis

- Wein oder Bierbegleitung
- Verleihung Grillurkunde

Gerne wählen Sie weitere Getränke laut unserer aktuellen Karte.

TERMINE

jeweils 17.00 – 21.00 Uhr

- Dienstag, 5. Mai 2020
- Dienstag, 23. Juni 2020
- Mittwoch, 8. Juli 2020
- Sonntag, 26. Juli 2020
- Montag, 31. August 2020
- Sonntag, 13. September 2020

PREIS

pro KochschülerIn 119.00

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

NICE TO MEAT - GRILLSPASS 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 und gesunden Garung und wie einfach das Grillen für Gäste mit einigen praktischen Vorbereitungsarbeiten ist.

PROGRAMM

- Aperitif: Marillencocktail
- Menü in 4 Gängen

Mit Kalb gefüllte Champignonköpfe gegrillt, Grillgemüse, Sizilianischen Citrushuhn, Spareribs mit Honig.Chili.Marinade mit Knoblauch.Kräuter.Wedges, Best of Burger, 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

- Mittwoch, 22. April 2020
- Montag, 18. Mai 2020
- Donnerstag, 4. Juni 2020
- Freitag, 17. Juli 2020
- Sonntag, 9. August 2020
- Dienstag, 15. September 2020

PREIS

pro KochschülerIn 99.00

inkl. Aperitif, 4 Gänge Menü, Wasser, Mörwald Säfte, Mörwald Wein oder Bier (4 Gläser Wein 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

Gegrillte Rehleber im Ganzen mit Riesling.Honig. Äpfel, Faschierte Wildschweinladerl vom Grill mit Rahmwirsing, Rehkeule gegrillt mit Schupfnudeln & Rosmarin.Jus, Hirschsteak mit Erdäpfelgratin & Fisolen, Maronisoufflé vom Grill mit Sauerkirschen

- Wein oder Bierbegleitung
- Verleihung Grillurkunde

Gerne wählen Sie weitere Getränke laut unserer aktuellen Karte.

TERMINE

jeweils 17.00 – 21.00 Uhr

- Dienstag, 8. September 2020
- Mittwoch, 30. September 2020

PREIS

pro KochschülerIn 119.00

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

» Nächtigung inkl. Frühstück «

HOTEL „VILLA KATHARINA“ Doppelzimmer 130.00 Einzelzimmer 97.50

HOTEL AM WAGRAM Doppelzimmer superior 190.00 Einzelzimmer 142.50



GUTSCHEINE: moerwald.at/gutscheinshop