



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
Begleitpersonen gehen nicht mit in die Küche

* **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 130.00
Einzelzimmer 97.50

HOTEL AM WAGRAM

Doppelzimmer superior 190.00
Einzelzimmerbelegung 142.50

TERMINE jeweils 17.00 – 22.00 Uhr

Donnerstag, 16. Jänner 2020 Hüttenzauber – die besten Gerichte aus den Alpen	Freitag, 10. Juli 2020 Kroatische Spezialitäten
Mittwoch, 29. Jänner 2020 Der große Sonntagsbraten	Montag, 20. Juli 2020 Innereien aus der klassischen Wiener Küche
Mittwoch, 12. Februar 2020 & Donnerstag, 13. Februar 2020 „Let me be your Valentine“ – Kochen für den Liebling Nur paarweise buchbar! Sonderpreis pro Paar 320.00	Montag, 3. August 2020 Sommerliche (Wild)Kräuterküche
Mittwoch, 4. März 2020 „Ein Huhn kam in die Küche“ – Feines vom Geflügel	Dienstag, 11. August 2020 Low Carb & Ketospeisen
Sonntag, 22. März 2020 Österliches Festmenü	Donnerstag, 10. September 2020 Süße Fische aus österreichs Seen & Flüssen
Mittwoch, 15. April 2020 Im heißen Ölbad – Frittiertes & Confiertes	Freitag, 25. September 2020 Wild aus den Donauauen
Donnerstag, 30. April 2020 Die besten Rouladen von Fisch, Fleisch & Süßem	Donnerstag, 1. Oktober 2020 O´zapft is´ – kulinarisches Oktoberfest
Sonntag, 17. Mai 2020 Supersauerei – das Beste vom Niederösterreichischen Schwein	Dienstag, 20. Oktober 2020 Herbstliche Wildküche aus Wald & Au
Dienstag, 26. Mai 2020 Kulinarische Vorfreude auf Italien (toskanische Küche)	Sonntag, 8. November 2020 Feines von Ente, Gans & Co
Dienstag, 9. Juni 2020 Tapas – Snacken wie die Spanier	Mittwoch, 25. November 2020 Feines Wildfleisch Sous vide gegart
Sonntag, 28. Juni 2020 Grillen wie am Spieß	Mittwoch, 2. Dezember 2020 Das große Weihnachtsmenü
	Dienstag, 15. Dezember 2020 Flying Buffet zum Jahreswechsel