



TEENS KITCHEN

Unser Küchenchef kocht mit den jungen Köchen (empfohlen von 13 – 18 Jahre) in der Kochschule „Toni M.“ unter der Patronanz von Toni Mörwald.

PROGRAMM

- Empfang mit alkoholfreien Getränken und Fingerfood
hausgemachter Eistee, Cocktails, Garnelentempura mit Chili.Mayo, Hummus mit 2erlei Topping, Trüffelpommes
- Besprechung des Menüs
- Verteilung der Rezeptmappen & Kochschürzen
- Junges Menü in 4 Gängen
- Verleihung des Kochdiploms

Die Gerichte werden gemeinsam gekocht und dazwischen mit alkoholfreien Getränken verkostet.

TERMINE jeweils 16.00 – 20.00 Uhr

- „asia“: Sonntag, 26. Jänner 2020,
Sonntag, 27. September 2020

Poke vom Lachs mit Sprossen & Orange, Beef Tataki mit Onion Punzu & Reismudeln, Gebratener Tuna im Sesammantel mit Pak Choi, Kokosmilchreis mit Ananas & Sorbet

- „europe“: Sonntag, 23. Februar 2020,
Freitag, 23. Oktober 2020

Lachscarpaccio à la Toni M. mit Senf.Mayo & Avocado, Tagliatelle mit Pilzen & Nussbitterschaum, Rindsfilet mit Polenta & Ratatouille-Gemüse, Schokoladenriegel mit Himbeere & Tonkabohne

- „america“: Freitag, 15. Mai 2020,
Sonntag, 22. November 2020
Gebratene Garnele mit Banane, Tacos mit Bohnen & Guacamole, Burger de luxe mit Wedges, Cheesecake-Creme mit Passionsfrucht & Zimt

KOSTEN pro KochschülerIn 99.00

inkl. alkoholfreier Aperitif mit Happen, 4 Gänge Menü mit alkoholfreien Getränken, Rezeptmappe, Kochschürze & Urkunde

* **für Begleitpersonen:**

5 Gänge mit Weinbegleitung 70.00