



## KOCHENDE / GRILLENDE TAFELRUNDE

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

### KOCHSCHÜLER 8 – 120

Für genussvolle private oder geschäftliche Runden oder als Teambuildingprogramm. Die Kochschul-Incentive-Programme eignen sich hervorragend für Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, ...

### PROGRAMM

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

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

**DAUER** ca. 5 Stunden

**TERMIN & MENÜTHEMA** lt. Vereinbarung

**PREIS** 8 – 15 KochschülerInnen, pro KochschülerIn 175.00  
15 – 25 KochschülerInnen, pro KochschülerIn 155.00  
25 – 50 KochschülerInnen, pro KochschülerIn 135.00  
ab 51 KochschülerInnen, Preis auf Anfrage

inkl. Aperitif & Happen, 5 Gang Menü, Weinbegleitung, Wasser, Nespresso, Digestif, Rezeptmappe, Kochschürze, Urkunde. Ab 25 Gästen wird die Gesellschaft in 2 – 3 Einzelgruppen unterteilt, diese kochen jeweils 1 – 2 Gänge.

---

### » Zimmerstunde «

#### E-BIKETOUR

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 «

inkl. Wasser & Brot

**DAUER** 6 Kostproben ca. 45 Minuten | 12 Kostproben ca. 90 Minuten

**PACKAGE FEUERSBRUNN** 6 Kostproben 20.00 | 12 Kostproben 30.00

**PACKAGE WAGRAM** 6 Kostproben 20.00 | 12 Kostproben 30.00

**PACKAGE ÖSTERREICH** 6 Kostproben 20.00 | 12 Kostproben 30.00

**PACKAGE INTERNATIONAL** 6 Kostproben 24.00 | 12 Kostproben 36.00

---