

M Ö R W A L D

KOCHSCHULE „TONI M.“



TEENS KITCHEN

Unser Küchenchef kocht mit den jungen KöchInnen (empfohlen von 13 – 18 Jahren) 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 17.00 – 21.00 Uhr

- „asia“: Freitag, 19. Februar 2021
Sonntag, 26. September 2021
Tuna Tataki mit Soja, Baked Sushi Rolls, Süßkartoffelcurry mit Reis, Mochi
- „europe“: Montag, 29. März 2021
Sonntag, 24. Oktober 2021
Beef Tartar, Frischkäseravioli mit Schmorparadeiser, Kalbskrone mit getrüffeltem Erdäpfelpüree & Senfkohl, Grießflammerie mit Beeren
- „america“: Sonntag, 30. Mai 2021
Freitag, 12. November 2021
Gebratene Garnele mit Banane, Tacos mit Bohnen & Guacamole, Burger de luxe mit Wedges, New York Cheesecake

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

» Teens Kitchen als Geburtstagsparty «

Wir kochen mit dem Geburtstagskind und seinen Freunden das 4-gängige Lieblingsmenü des Jubilars.
TERMIN & MENÜ lt. Vereinbarung | **PREIS** pro Teenager 99.00 | **PREIS** ab 10 Teenager 90.00
inkl. Empfang, 4-Gänge Menü mit Getränken, Rezeptmappe, Kochschürze, Urkunde mit Geburtstagslogo, Geburtstagsdeko, kleine Überraschung für das Geburtstagskind
