



GRILLSEMINARE

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

WILD GRILLING

Nicht nur für JägerInnen, 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 Wildschweinelaberl vom Grill mit Rahmwirsing, Rehkeule gegrillt mit Schupfnudeln & Rosmarin, Jus, Hirschsteak mit Erdäpfelgratin & Fisolen, Maronissoufflé 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

- Sonntag, 12. September 2021
- Montag, 11. Oktober 2021

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 150.00 | Einzelzimmer 114.00

HOTEL AM WAGRAM

Doppelzimmer superior 200.00 | Einzelzimmer 150.00

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, Sizilianisches Citrushuhn, Spareribs mit Honig, Chili, Marinade, 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 21. April 2021
- Montag 17. Mai 2021
- Dienstag, 15. Juni 2021
- Freitag, 16. Juli 2021
- Sonntag, 8. August 2021
- Mittwoch, 29. September 2021

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

REEF & BEEF - MEERESFRÜCHTE & STEAKS VOM FEINSTEN

Der BBQ Klassiker aus den USA, auch als Surf 'n' 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 'n' 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

- Donnerstag, 25. März 2021
- Mittwoch, 2. Juni 2021
- Dienstag, 27. Juli 2021
- Dienstag, 14. September 2021
- Freitag, 15. Oktober 2021

PREIS

pro KochschülerIn 139.00

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



GUTSCHEINE: moerwald.at/gutscheinshop