



AKTIVES KOCHEN / BACKEN

In der Kochschule „Toni M.“ unter der Patronanz von Toni Mörwald.
Kochen Sie mit der Mörwald Profimannschaft in der Restaurantküche „Zur Traube“ und in der Cateringküche.

PROGRAMM

- 9.00 Uhr CheckIn, Empfang mit kleinem Frühstück & kurzer Tagesbesprechung
- 10.00 Uhr Aktives Mitkochen & Mitnaschen
- 14.00 Uhr Tagesteller mit alkoholfreien Getränken & Espresso
- danach „Zimmerstunde“ im Hotel am Wagram mit Nutzung von Sauna, Dampfbad & Entspannungsbereich
- 18.00 Uhr Aktives Mitkochen & Mitnaschen
- 21.00 Uhr Abendessen: Hauptspeise & Dessert, Weinbegleitung, alkoholfreie Getränke, Espresso

TERMINE lt. Vereinbarung, 9.00 – 22.00 Uhr

Der Abend wird mit kleinen Naschereien zum Espresso und der Verleihung des Kochdiploms abgerundet. Gerne können Ihre Freunde und Familie zu den Servicezeiten im Restaurant „Zur Traube“ reservieren, um von Ihnen bekocht zu werden.

PREIS Tagespauschale 380.00

inkl. 2 Kochereien, kleinem Frühstück, Mittagessen mit alkoholfreien Getränken, Petit Fours, Tageszimmer mit Spa-Benutzung, Dinner mit Weinbegleitung & alkoholfreien Getränken, Petit fours, Kochschürze, Küchenmesser zum Mitnehmen, Urkunde

* mit Nächtigung im
Hotel am Wagram:
Einzelzimmerbelegung 80.00 inkl. Frühstück
(Aufpreis zur Tageszimmernutzung)

» 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