

M Ö R W A L D

KOCHSCHULE „TONI M.“



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, Espresso, 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