

Kochschule 2019

Donnerstag

Kochseminare Classic

Martin Weiler kocht gemeinsam mit den Teilnehmern ein Menü in 5-6 Gängen je nach Thema. Nach den Vorbereitungsarbeiten wird jeder Gang einzeln angerichtet und mit den Teilnehmern am Tisch gegessen. Dazu gibt es eine passende Weinbegleitung.

jeweils Donnerstag
von 17.00 bis ca.22.00 Uhr

Für weibliche aber auch männliche Teilnehmer.

Termine 2019

Do. 28.3. "Frühlingsküche - Fisch, Pasta & Gemüse" 85,-
...Salate.Kräuter.Nocken.Knödel - Wintergemüse & die ersten Kräuter

Do. 11.4. "Toskanische Landküche" 85,-
...Ricotta.Crespelle.Risotto.Ribollita.Schwein & Rind

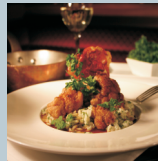
Do. 27.6. "Sommerküche" 85,-
...Muscheln.Couscous.Fisch & Kalb - Vorspeisen & Salate - Früchtedesserts

Do. 29.8. "Kalb, Schwein & Kräuter" 85,-
...Leichte Schmorgerichte - Schnitzel - Kräuterküche

Do. 12.9. "Der Luxus der einfachen Küche" 85,-
...Leichte Suppen - Hendl - Schwein - Salate - Povesen

Do. 17.10. "Weinviertler Bodenschätze" 85,-
...Erdäpfel.Kürbis.Hollunderbeeren.rote Rüben - Fasan & Reh

Do. 21.11. "Zurück zu den Wurzeln" 85,-
...Gemüseküche mit Fisch & Ente



Dienstag

Men only

Männerkochkurse

Kochkurs für die Helden am Herd - für Küchendilettanten & Halbprofis. Kochschule für Männer, um zuhause zu zaubern. Menü in Gruppen gekocht. Unter Anleitung von Martin Weiler. 5 Gänge

jeweils Dienstag
von 18.00 bis ca.22.00 Uhr

Termine 2019

Di. 21.5. "Altwiener Küche" 70,-
...Knödel, Buchteln, Rouladen.Rindfleisch.Salate
Klassiker aus Wien traditionell & modern

Di. 4.6. "vom Rind - Steaks & Burger" 70,-
..Rindfleischküche vom Grill & andere Zubereitungen

Di. 20.8. "Österreichs Tapas" 70,-
...Tartare.Backfisch.Backerl.Schweinsfilet - Little Bits

Di.1.10. "Wild & Ente" 70,-
..Von Reh & Hirsch - Ente & Wintergemüse

Preis p.Pers. Inkl. Ust

Inkludiert Menü.Kochrezepte.Aperitif.alkoholfreie Getränke.Weine & Kaffee

*Kurs findet ab 6 Teilnehmern statt -
Reservierung bis 1 Wo. Vorher per Tel. 02522/2379 oder per Email: martin@weilerlaa.at*