

# Kochschule 2018

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 2018

**Do. 1.3. "Fische - Asia - Sushi" 85,-**

...Sushi & Sashimi.Thunfisch.Lachs & Gemüse - asiatische Küche

**Do. 22.3. "Frühlingsküche - vegan & vegetarisch" 85,-**

...Salate.Kräuter.Nocken.Knödel - Wintergemüse & die ersten Kräuter

**Do. 19.4. "Frankreichs Bistro & Brasserieküche" 85,-**

Gemüsequiche.Lachs in Vichyssoisse.Muscheln.Schweinsbackerl.Rind

**Do. 3.5. "Pasta & Gemüse" 85,-**

...Ravioli & Tortelloni - Nudelküche mit Gemüse, Fleisch & Fisch

**Do. 28.6. "Mittelmeerküche" 85,-**

...Tapas.Muscheln.Couscous.Garnelen.Kalb & Thunfisch - sonnige Aromen

**Do. 2.8. "Toskanische Landküche" 85,-**

...Ricotta.Crespelle.Risotto.Ribollita.Schwein & Rind - Osteriaküche

**Do. 30.8. "Strohschwein, Kalb & Zwiebel" 85,-**

...Gebraten & geschmort.alle Facetten der Zwiebel - moderne Wirtshausküche

**Do. 27.9. "Alpenküche Österreich & Bayern" 85,-**

...Schlutzkrapfen.Nocken.Knödel.Schmorbraten.Forelle.Rind.Schmarrn

**Do. 18.10. "Weinviertel Bodenschätze" 85,-**

...Erdäpfel.Kürbis.Hollunderbeeren.rote Rüben - Fasan & Reh

**Do. 15.11. "Huhn & Ente" 85,-**

...Confiert.gefüllt.gebraten - die Facetten der Geflügelküche

**Do. 29.11. "Europaküche - Das Beste fürs Weihnachtsmenü" 85,-**

...Wachtel.Geflügelleber.Kalb.Filet.Schokolade - eine kochende Europareise

Mens only

## Männerkochkurse

Dienstag

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 2018

**Di. 24.4. "Altwiener Küche" 70,-**

...Knödel, Buchteln, Rouladen.Rindfleisch.Salate  
Klassiker aus Wien traditionell & modern

**Di. 29.5. "Fisch & Spargel" 70,-**

Leichte Küche mit Zander, Forelle, Saibling - Spargel & Kräutern

**Di. 12.6. "Beef Total" 70,-**

...Staatzer Angusrind gegrillt.geschmort.gebraten

**Di. 28.8. "Österreichs Tapas" 70,-**

...Tartare.Backfisch.Backerl.Schweinsfilet - Little Bits

**Di.11.9. "Kalb & Schwein" 70,-**

...Klassisch & modern - gebacken & geschmort

**Di. 9.10. "Wilde Zeiten" 70,-**

...von Fasan, Reh, Hirsch mit Kürbis und anderen Wintergemüsen



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.weiler@direkt.at*