

KOCHSCHULE KURSPROGRAMM 2020

mit Küchenchefin Viktoria Fahringer
Gourmet Wirtshaus Tiroler Hof
Dipl Pâtissière | Diätköchin
77 Punkte A LA Carte | 5/5 Feinspitz Kronen



Mittwoch 22. Januar

16:00 bis ca 20:30

Winterküche in 3 Gängen

Kurskosten EUR 135
inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und
After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und
Getränke/ kein Kurs EUR 65

Gesund und Fit durch den Winter mit
raffiniert leichten Gerichten
nach den deftigen Feiertagen

Mi, 26 Februar

16:00 bis ca 20:30

Meeresküche in 3 Gängen

Kurskosten EUR 145
inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und
After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und
Getränke/ kein Kurs EUR 65

Muscheln, Fisch und Meeresfrüchte
Fisch filetieren, Meeresfrüchte richtig
zubereiten

Rezepte der Mediterranen Küche

Mi 25. März

16:00 Uhr bis ca 20:30 Uhr

Die süße österreichische Küche Mehlspeis' Klassiker fürs Herz

Kurskosten EUR 135
Bitte Boxen mitnehmen, da die selbst
gemachten Köstlichkeiten mit nach Hause
genommen werden können

Wir lernen wie Buchteln,
Strudelteig & Kaiserschmarren
immer Gelingen!

Mi 22. April .

16:00 bis ca 20:30

SOUL FOOD Küche

Kurskosten EUR 190

inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und Getränke/ kein Kurs EUR 65

Wie Ernährung unser Gehirn beeinflusst und unsere Psyche positiv stärken kann

Inkl Vortrag von Angelika Bodner-Pardeller
Dipl. Mental Trainerin Beratungszentrum
MELE

Mi 20. Mai

16:00 bis ca 20:30

Schrebergartenküche in 3 Gängen

Kurskosten EUR 135

inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und Getränke/ kein Kurs EUR 65

Kreativküche mit Girsch, Vogelmiere & viele weiteren Kräutern

Was aus unscheinbarem „Unkraut“ alles gezaubert werden kann

Kombiniert mit BIO Fleisch

Mi 01 Juli

16:00 bis ca 20:30

Französische Landküche in 3 Gängen

Kurskosten EUR 140

inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und Getränke/ kein Kurs EUR 65

Cuisine Provencale

Ein kulinarischer Ausflug in die feine, bodenständige Küche Frankreichs

Es duftet nach Lavendel, Rosmarin und kräftigem Rotwein

Mi 12 August

16:00 bis ca 20:30

Vegetarisch & Vegan Kochen

Kurskosten EUR 135

inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und Getränke/ kein Kurs EUR 65

Kreativküche, die ganz ohne Fleisch auskommt

Wir plündern Mama Christa's Schrebergarten

Sommergemüse, Früchte und Kräuter aus eigenem Anbau

Mi 16 September

16:00 bis ca 20:30

richtig WILD Kochen lernen in 3 Gängen

Kurskosten EUR 135

inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und
After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und
Getränke/ kein Kurs EUR 65

Unser Wild kommt vom Onkel, dem Jäger, aus
Kössen

Tipps & Tricks

für den richtigen Umgang

mit Hirsch & Co

Mi 21. Oktober

16:00 bis ca 20:30

Herbstküche in 3 Gängen

Kurskosten EUR 145

inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und
After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und
Getränke/ kein Kurs EUR 65

Kulinarisch in die kühlere Jahreszeit

Kürbis, Maroni und heimisches Rind

Wie man richtig schmort

Mi 4 November

15:00 bis ca 20:00

Gans, ganz einfach

Kurskosten EUR 135

inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und
After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und
Getränke/ kein Kurs EUR 65

Tipps & Tricks fürs perfekte Martinsgansl

passende Beilagen und hausgemachtes
Ganslschmalz & Roggen-Sauerteig Brot

Mi 9 Dezember

16:00 bis ca 20:30

Weihnachtsmenü mit 4 Gängen

Kurskosten EUR 140

inkl Dinner am Abend mit Wein/Getränken und
After-Kochkurs Geplauder

Dinner Date am Abend: Nur Dinner und
Getränke/ kein Kurs EUR 65

Den Geschmack von Weihnachten

auf der Zunge

und der Christmas Spirit am Gaumen