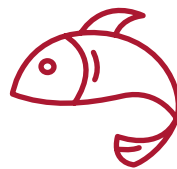


Kochschule Kursprogramm 2023

Mit der jüngsten Haubenköchin Österreichs 2021,
VIKTORIA FAHRINGER

*Viele weitere Termine und Kochkurse findest Du online unter
www.viktoriahome.at



23. Februar *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

FISCHers Fritz
Regionale Süßwasserfische richtig
verarbeiten. Beizen, pochieren und
klassisch im Ganzen braten

Kurskosten EUR 175
Dinner Date EUR 79

11. Mai *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
Pasta, Amore Mia!
Pasta Teig, Grundwissen und wichtige
Techniken. Haltbar machen
Ravioli, Cannelloni und Tagliatelle

Kurskosten EUR 175
Dinner Date EUR 79

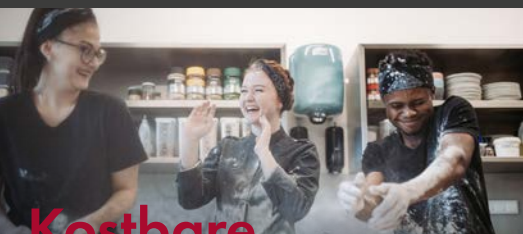
4. Juni *
10.00 bis ca. 14.30 Uhr
Sweet Sensations
ICE, ICE-Baby! Erfrischendes Sorbet,
Eis und Parfait selbst zubereiten

Kurskosten EUR 165
kein Dinner Date

6. August *
10.00 bis ca. 14.30 Uhr

**Deine pikante
Vorratskammer**
Gut gereiftes Gemüse mit
verschiedenen Aufgussmitteln haltbar
machen, pikante Chutneys und
Kräuteröle zubereiten

Kurskosten EUR 160
kein Dinner Date



Kostbare Lernmomente

In Viktorias Kochkursen erhältst Du ein sorg-
fältig geschnürtes Wissenspaket mit vielen
kulinarischen Highlights. Freu Dich auf jede
Menge neues Wissen sowie Tipps & Tricks zu
vielen verschiedenen Themen.

4. März *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
Orientalische Küche
Fern(k)östliches Aroma Menü
mit duftendem Fladenbrot, Baba
Ganoush und vielen Gewürzen aus
1001 Nacht

12. März *
10.00 bis ca. 14.30 Uhr
Fancy Fingerfood!
Spannendes Partyfood
mit Black Tiger Garnele, Tiroler Lachs-
forelle, Süßkartoffel, Avocado, Früch-
ten uvm

Kurskosten EUR 185
kein Dinner Date



Kostbare
Momente

12. Oktober *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
WILD kochen
Rosa braten von Edelstücken, richtiges
Schmoren und passende Beilagen

15. Oktober *
10.00 bis ca. 14.30 Uhr
Sweet Sensations
SÜSSES Österreich
Herrliche Buchteln, karamellierter
Kaiserschmarrn und ausgezogene
Strudel

Kurskosten EUR 165
kein Dinner Date

26. März *
10.00 bis ca. 14.30 Uhr
Sweet Sensations
...aber bitte mit Sahne. Panna Cotta,
herrliche Crème Brûlée und cremige
Mousse au Chocolat

30. März *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
**Einfach „KUH!“ die Basis
der guten Küche**
Rindssuppe mit Tafelspitz, Saftgu-
lasch, Spätzle und Saucen

Kurskosten EUR 175
Dinner Date EUR 79

18. Juni *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
Veganer SOMMER
Geschmack aus Wurzel, Frucht und
Blüte. Pfliffiges Menü mit Liebe zum
Detail

Kurskosten EUR 165
Dinner Date EUR 79

25. Juni *
10.00 bis ca. 14.30 Uhr
WORK-LIFE Balance Küche
Dein gesunder Work-Lunch: Salate im
Glas vegetarisch und mit Fisch

Kurskosten EUR 165
kein Dinner Date

19. Oktober *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
Veganer HERBST
„Erntedank Edition“ mit Kürbis und
anderen Herbstaromen

26. Oktober *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
Das perfekte Martini Gans!
Gans, ganz einfach! Gansl mit Serviet-
tenknödel, Apfel Rotkraut und Gansl
Schmalz

Kurskosten EUR 175
Dinner Date EUR 79



26. Januar *
15.00 bis ca. 18.30 Uhr

**Deine Fonds & Saucen
Vorratskammer**
Zubereitung von Grundfonds &
Grundsaucen für Fisch, Fleisch und
Gemüse

Kurskosten EUR 175
kein Dinner Date

7. April *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Veganer FRÜHLING
Raus aus dem Winterblues und
rein ins Frühlingserwachen

Die ersten Kräuter und Gemüse des
Jahres zubereitet als Menü mit Liebe
zum Detail

Kurskosten EUR 165
Dinner Date EUR 79

2. Juli *
10.00 bis ca. 14.30 Uhr
Knödel - eine runde Sache
Kreativität ohne Grenzen, süß und
pikant mit Knödelbrot, Kartoffeln und
Topfen

Kurskosten EUR 165
Dinner Date EUR 79

15. Juli *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
STEAK-Fleischeslust auf Wolke 7
Dein perfektes Steak auf Punkt gegart,
mit schnellen Marinaden, Dips und
Beilagen

Kurskosten EUR 210
Dinner Date EUR 99

23. November *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
Veganer WINTER
Pflanzliches Weihnachtsmenü in 3
Gängen das Veggi-Herzen höher
schlagen lässt

Kurskosten EUR 180
Dinner Date EUR 89

30. November *
15.00 bis ca. 19.30 Uhr
Christmas Spirit
Weihnachtsmenü in 3 Gängen
mit Rinderfilet im Hauptgang

Kurskosten EUR 195
Dinner Date EUR 99



www.viktoriahome.at



kochschule@viktoriahome.at
+43 660 6233110

6330 Kufstein, Österreich
Am Rain 16

VIKTORIA FAHRINGER
Anmeldung:



ALL INCLUSIVE KOCHKURS PAKET:
- Willkommenskaffee
- VIKTORIAS HOME Kochschürze zum Mitnehmen
- Viele Rezepte für daheim
- Je nach Kochkurs Verkostung abends im exklusiven
Rahmen im Gourmet-Wirshaus Tiroler Hof



VIKTORIA FAHRINGER

Dipl Pâtissière | Diätköchin | Dipl Gardemanger

TV Köchin bekannt aus MDR, Servus TV, ORF und Puls 4

1 👑 12,5 Punkte Gault&Millau 2023

Gewinnerin des TIROL TOURISTICA Nachwuchspreises 2022

1. Platz Tiroler Jungunternehmerpreis des Jahres 2020

5/5 Kronen vom Tiroler Feinspitz

WAS IST EIN DINNER DATE?

Zur Verkostung nach dem Kochkurs kommt Deine Begleitung nach.
Diese genießt Essen und Getränkebegleitung mit Dir gemeinsam.

**Anfragen für Privat- oder Exklusivkochkurse für Deinen Wunschtermin
von 6 bis 16 Personen per Mail an kochschule@viktoriashome.at**



www.viktoriashome.at

