



## Teens kitchen

Unser Küchenchef kocht mit den jungen KöchInnen (empfohlen von 13 – 18 Jahren) in der Kochschule „Toni M.“ unter der Patronanz von Toni Mörwald.

### Programm

- Empfang mit alkoholfreien Getränken und Fingerfood  
hausgemachter Eistee, Cocktails, Garnelentempura mit Chili Mayo, Hummus mit 2erlei Topping, Trüffelpommes
- Besprechung des Menüs
- Verteilung der Rezeptmappen & Kochschürzen
- Junges Menü in 4 Gängen
- Verleihung des Kochdiploms

Die Gerichte werden gemeinsam gekocht und dazwischen mit alkoholfreien Getränken verkostet.

### **TERMINE** jeweils 17.00 – 21.00 Uhr

- USA: Freitag, 27. Februar 2026  
Hawaiianische Poke Bowl . South Carolina Soup . Surf & Turf . Brownies
- DEEP-FRIED: Freitag, 10. April 2026  
Calamari fritti . gebackenes Ei . Cordon Bleu . gebackene Apfelfringe
- ASIEN: Freitag, 6. November 2026  
Summerrolls . Grünes Thaicurry . Ente süß-sauer . Sticky Rice

### **KOSTEN** pro KochschülerIn 100.00

inkl. alkoholfreier Aperitif mit Happen, 4 Gänge Menü mit alkoholfreien Getränken, Rezeptmappe, Kochschürze, Zertifikat

.....

### **RESERVIERUNG**

+43 2738 22980 . kochschule@moerwald.at

### \* für Begleitpersonen

5 Gänge mit Weinbegleitung 120.00



Relais & Châteaux Kochschule „Toni M.“  
A-3483 Feuersbrunn am Wagram . Kleine Zeile 13 – 17  
+43 2738 22980 . kochschule@moerwald.at

**MOERWALD.AT/KOCHEN**



**GUTSCHEINE**

moerwald.at/schenken