

Kochschule Kursprogramm 2020

mit Küchenchefin Viktoria Fahringer
 Gourmet Wirtshaus Tiroler Hof

Dipl Pâtissière | Diätköchin | Dipl Gardemanger
 77 Punkte A LA Carte | 5/5 Feinspitz Krone



Kostbare Lernmomente

Wir achten bewusst darauf, dass die Lernmomente die Sie bei uns verbringen in jeder Weise positiv sind. Angefangen mit dem guten Gefühl, das Sie bei Ihrer Ankunft erwartet. Das herzliche Willkommen, das Sie empfinden werden. Die kulinarischen Momente, die Sie verzaubern werden.

Mi 26. Februar
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

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 01. Juli
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

Französische Landküche 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

Ein kulinarischer Ausflug in die feine,
 bodenständige Küche Frankreichs. Es duftet
 nach Lavendel, Rosmarin und kräftigem Rotwein.

Mi 21. Oktober
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

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 25. März
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

Die süße österreichische Küche Mehlspeis' Klassiker fürs Herz

Kurskosten EUR 145
 Bitte Boxen mitnehmen, da die selbst gemachten
 Köstlichkeiten mit nach Hause genommen werden
 können

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

Wir lernen wie Buchteln,
 Strudelteig & Kaiserschmarr'n
 immer gelingen!



Kostbare Momente

Mi 4. November
 15.00 bis ca 20.00 Uhr

Gans, ganz einfach

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

Tipps & Tricks fürs perfekte Martinsgansl.
 Passende Beilagen und hausgemachtes
 Gansschmalz & Roggen-Sauerteig Brot.



Mi 22. Januar
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

Winterküche 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

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



Mi 22. April
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

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. Fachvortrag

Mi 12. August
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

Vegetarisch & Vegan Kochen

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

Kreativküche, die ganz ohne Fleisch auskommt.
 Wir plündern Mama Christa's Schrebergarten
 Sommergemüse, Früchte und Kräuter aus
 eigenem Anbau.



Mi 9. Dezember
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

Weihnachtsmenü mit 4 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

„Den Geschmack von Weihnachten
 auf der Zunge und der
 Christmas Spirit am Gaumen“



Mi 16. September
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

richtig WILD Kochen lernen 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

Unser Wild kommt vom Onkel,
 dem Jäger, aus Kössen.
 Tipps & Tricks für den richtigen Umgang mit
 Hirsch & Co.

Mi 20. Mai
 16.00 bis ca 20.30 Uhr

Schrebergartenküche 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

Kreativküche mit Girsch, Vogelmiere & vielen
 weiteren Kräutern. Was aus unscheinbarem
 „Unkraut“ alles gezaubert werden kann.
 Kombiniert mit BIO Fleisch

* minimum 4 Personen pro Kochkurs

www.viktoriahome.at



kochschule@viktoriahome.at

+43 5372 6231

6330 Kufstein, Österreich

Am Rain 16

VIKTORIA FAHRINGER

Anmeldung:

im Gourmet Wirtshaus Tiroler Hof
 - Verkostung abends im exklusiven Rohmen
 - Viele Rezepte für dachheim
 - VIKTORIAS HOME Kochschürze zum Mitnehmen
 - Welcome Drink

ALL INCLUSIVE KOCHKURS PAKET:

Donnerstag bis Sonntag
11.00 – 14.00 Uhr & 17.30–21:00 Uhr
Warme Küche im
Gourmet Wirtshaus Tiroler Hof

VIP-Monday:
Buchen Sie Ihr exklusives Event:
ab 25 Personen

+43 5372 62331
tirolerhof@viktoriashome.at

*Kostbare
Momente*