



## DER MÖBIUS FLEISCH & GRILL KOCHKURS

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise und lernen Sie, wie Sie köstliches Geschnetzeltes, perfekte Steaks und ein klassisches Gulasch zubereiten - so wie es sich gehört. Erfahren Sie, wie Sie das Fleisch richtig schneiden, marinieren und braten, um zarte und saftige Gerichte zu kreieren. Schritt für Schritt lernen Sie, wie Sie die Aromen harmonisch kombinieren und die traditionellen Rezepte mit Raffinesse umsetzen. Wieso benötigt man dazu Röstgemüse? Und wie bekomme ich eine Sauce gekocht, ohne auf ein „Packerl“ zurückgreifen zu müssen? Fleischgerichte sind ab jetzt und sofort kein Hindernis mehr auch am Grill nicht und so verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit unvergesslichen Gaumenfreuden

### Im Kurs beinhaltet sind:

Die Küchenblock „Schmauserei“ & Aperitif  
Verkostung der Lebensmittel / Rezepte, die wir zubereiten  
Mineralwasser, Wein & Kaffee  
Alle Rezepte per Mail im Anschluss  
Eine Schürze vor Ort zum Mitarbeiten

In meinem Kurs gilt immer: Sie entscheiden, ob Sie lieber nur zuhören oder mich aktiv unterstützen möchten. Denn in erster Linie ist es mir wichtig und mein Bestreben, dass Sie den Grundsatz verstehen und Sie nichts mehr davon abhält ins Tun zu kommen. Sie sollen beim Kochen die Freude verspüren, die ich dabei habe und mit Ihnen teilen.

### Datum:

Dienstag 16. April 2024 | Beginn 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Samstag 20. April 2024 | Beginn 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Pro Kurs und Person 125.-  
Exklusiv maximal 10 Teilnehmer

Das Ticket für den Kurs, können Sie bei uns im Restaurant erwerben oder per Mail bestellen.