

Dienstag, 13. März 2012

Beginn: 18:30 Uhr

American Dinner

Eine kulinarische Partnerschaft, die seit über 20 Jahren besteht, wird an diesem Abend besonders zelebriert. Es wird von Caesar Salad über Scampi in Knoblauchsauce bis zu einem klassischen Strip Steak traditionelle und moderne amerikanische Küche geboten.

Es kochen und servieren für Sie die Schülerinnen und Schüler der 3 AHF unter der fachlichen Leitung von Wolfgang Ruzicka, BEd und Dipl.-Päd. Andreas Stübler in Zusammenarbeit mit unserer Partnerschule Elgin Community College Illinois.

Menü inkl. Getränke

€ 38,00/Person

Donnerstag, 03. Mai 2012

Beginn: 18:30 Uhr

„Frühlingserwachen“

Wir laden ein zu einem kulinarischen Abend mit Spargel, Bärlauch, Morcheln und Frühlingskräutern. Dieses wunderbare Menü wird unter anderem von Moët & Chandon Champagner begleitet.

Es kochen und servieren für Sie die Schülerinnen und Schüler der 3 BHL unter der fachlichen Leitung von VL Manfred Lissy und Dipl.-Päd. Otto Frigyesi.

Menü inkl. Getränke

€ 46,00/Person

Mittwoch, 09. Mai 2012

Beginn: 18:30 Uhr

Schwedischer Abend

An diesem Abend erwarten Sie „Schwedische Köstlichkeiten“ vom geräuchernten Rentier über Lachs, Hering, Jacobsmuscheln bis hin zum Frühjahrsamm.

Es kochen und servieren für Sie die Schülerinnen und Schüler der 2 BHF unter der fachlichen Leitung von Dipl.-Päd. Günter Dittmann und Dipl.-Päd. Andreas Stübler in Zusammenarbeit mit unserer Partnerschule aus Stockholm.

Menü inkl. Getränke

€ 38,00/Person

Anmeldung unter (02664) 81 92 oder über office@tourismusschulen-semmering.at



Frühling 2012

