



Anmeldung und Reservierung

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



Spanischer Abend

Donnerstag, 9. April 2026, Beginn: 17:30 Uhr

Ein kulinarisches Highlight mit spanischen Köstlichkeiten.

Tauchen Sie an diesem Abend in die kulinarische Vielfalt, die Aromen und den südlichen Genuss der „spanischen Küche“ ein.

Es erwartet Sie zum Aperitif eine Auswahl verschiedener Tapas. Anschließend dürfen wir zur Vorspeise „Pulpo a la Gallega“ servieren – einen galizischen Oktopus mit lauwarmen Kartoffeln. Als Suppe wird eine klassische Tomaten-Gazpacho kredenzt. Zum Hauptgang dürfen wir Ihnen eine gegrillte Dorade auf gebackenen Melanzani mit „Mojo verde“ anbieten. Zum süßen Abschluss werden Churros mit Vanilleschaum und Blutorangen-Parfait serviert.

Gastgeber sind die Schüler:innen der 3BHL, die nicht nur für ein perfektes Geschmackserlebnis sorgen werden, sondern Sie auch optisch und akustisch auf diese Reise mitnehmen möchten. Betreut werden Sie dabei von Wolfgang Ruzicka, BEd in der Küche und Markus Gerngroß, BEd im Service.

Menü inklusive spanischer Weine € 66,- pro Person

Kulinarischer Genuss mit dem Verband der Köche Österreichs

Dienstag, 14. April 2026, Beginn: 17:30 Uhr

Das Team des VKÖ wird gemeinsam mit unseren Schülerinnen und Schülern der 4BHL an diesem Abend besondere Gaumenfreuden für Sie zubereiten.

Den Auftakt bilden Sauerteigbrot mit schaumiger Olivenbutter und Estragonöl, Pimientos de Padrón, Parmesan und Piment d'Espelette. Anschließend dürfen wir uns auf Lachsravioli mit geräucherter Paradeissauce und Peperonata freuen. Als Suppe servieren wir eine getrüffelte Bärlauchcremesuppe mit Speckschaum und Kaspessknödel. Zum Hauptgang erwartet Sie ein Boeuf Bourguignon mit Petersilienpüree und Rouille-Kroketten. Den Abschluss bildet „Die kleine Symphonie“ – Nougat, Marzipan-Panna-Cotta und Zartbitterschokolade – das perfekte Ende eines unvergesslichen Abends.

Betreut werden Sie von den Schülerinnen und Schülern der 4BHL unter der Leitung von FL Manfred Lissy in der Küche sowie Markus Gerngroß, BEd im Service.

Menü inklusive Weinbegleitung € 68,- pro Person

Französischer Abend

Mittwoch, 22. April 2026, Beginn: 17:30 Uhr

An diesem Abend bereisen wir kulinarisch die Mittelmeerregion Okzitanien. Lassen Sie sich von den Spezialitäten rund um die Stadt Montpellier überraschen und tauchen Sie für einen Abend in französisches Flair ein. Die Schüler:innen der 4AHL und 4CHL werden Sie dabei begleiten und Eindrücke sowie Erfahrungen mit Ihnen teilen, die sie im Rahmen ihres Erasmus-Aufenthalts in der südfranzösischen Stadt gesammelt haben.

Betreut werden Sie dabei von KM Dipl.-Päd. Gerhard Fuchs in der Küche und Andreas Stübler, BEd im Service.

À très bientôt!

Menü inklusive französischer Weinbegleitung € 66,- pro Person

Anmeldung und Reservierung

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