



easy cooking for everyone

www.gramue.com

GRAMUE nicht nur ONLINE - sondern GRAMUE auch LIVE erleben!

Erster Gramue Workshop (Wien) Gemeinsames Kochen wie mit Freunden Samstag, 24.11.2018 um 17:00 Uhr

Bei diesem Workshop werden wir gemeinsam ein 4-gängiges Menü KOCHEN, ANRICHTEN und PRÄSENTIEREN und natürlich auch gemeinsam in gemütlicher Atmosphäre GENIESSEN.
Nach dem Motto „Kochen wie mit Freunden“

Dieser Workshop ist, unabhängig Ihrer Vorkenntnisse, für alle Teilnehmer geeignet. Unsere Erfahrung, sowie Tipps und Tricks von GRAMUE sollen Ihnen bei der eigenen Umsetzung helfen, damit auch Sie Ihre Familie, Freunde und Gäste mit einem perfekten Menü überraschen können.

Denn „Gutes muss nicht schwierig sein“
Unser Motto lautet: „easy cooking for everyone“.

Datum: 24.11.2018 (Samstag)
Dauer: 17:00 bis ca. 23:30
Location: Erfolgsküche
Kutschergasse 7
1180 Wien

Preis: ~~EUR 79,-~~ *Eröffnungsangebot*
pro Teilnehmer *EUR 49,-*

inkl. kompletter Einkauf (Speisen und Getränke)
inkl. alkoholfreier Getränke, Wein und Bier
(Wein und Bier wird nur für Teilnehmer über 18 Jahre ausgegeben)
inkl. Seminarunterlagen (Rezepte)



Anfragen und Anmeldung ausschließlich über unserer Email-Adresse gramue@gmx.at

Bitte um rechtzeitige Anmeldung. Die Teilnehmeranzahl ist auf max. 14 Personen begrenzt (Mindestanzahl der Teilnehmer: 8 Personen)
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme

GRAMUE
Petra Gradinger
Michael Müller



Gutes Gelingen und Guten Appetit



Geplante Menüfolge:

Vorspeise:

Mediterrane Hühnerbrust
Pesto-Stangerln (mit zweierlei selbstgemachten Pesto)
Mozzarella Kügelchen auf Blütensalaten

Zweiter Gang:

Rieslingsuppe mit Sterntalern

Hauptgericht:

Schweinemedallions in Speckmantel
mit Rotwein-Schalotten-Sauce
und „handgezupften“ Kräuternockerln

Dessert (Nachspeise):

Baileys-Traum

Da wir fast ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten ersuchen wir um Verständnis, dass unter Umständen auf Grund mangelnder Verfügbarkeit einzelner Zutaten auch kurzfristig der Menüplan abgeändert werden kann.

Bitte um Beachtung, dass das geplante Menü nicht für Vegetarier geeignet ist und es können auch gängige Allergene enthalten sein.

Allgemeine Hinweise:

Bei der Anmeldung geben wir Ihnen unsere Bankverbindung bekannt und der Betrag ist vorab zu überweisen. Erst mit der Überweisung ist die Anmeldung gültig und bei uns für Sie fix garantiert. Es gilt die Reihenfolge der Überweisung (Zahlungseingang). Danach erhalten Sie von uns eine Zahlungseingangsbestätigung. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 3 Wochen vor dem Workshop möglich. Bei einer Absage bis 3 Tag vor der Veranstaltung werden 50% der Gebühr verrechnet und bei Nichterscheinen oder kurzfristigerer Absage ist der volle Betrag fällig. Bei einer Absage unsererseits (z.B. Krankheit, oder zu geringe Teilnehmer) bekommen sie selbstverständlich die bereits geleistete Beträge von uns rückerstattet. Darüber hinausgehende Ansprüche aller Art sind ausgeschlossen.

Bitte tragen Sie bequeme Kleidung und Schuhe für unseren Koch-Workshop. Hand- und Armschmuck (der beim Kochen störend ist) ist abzulegen. Beim Beginn des Workshops sind die Hände zu reinigen, ebenso nach jedem Toilettenbesuch. Den Anweisungen des/der WorkshopleiterIn ist immer folge zu leisten (Hygiene in Bezug auf Umgang mit Lebensmittel und dem Zubereitungsprozess).

Gesundheitliche Einschränkungen, insbesondere Allergien müssen vor Beginn bekannt gegeben werden. Ebenso können Personen (Teilnehmer) die offene, entzündete oder eitrige Wunden haben, sowie Personen mit akuten Durchfallerkrankungen, Erkältungen oder Fieber am Workshop nicht teilnehmen. Die Teilnahme erfolgt auf eigenes Risiko (Ausschluss auch von leichter und grober Fahrlässigkeit). Ebenso ist die Haftung für entgangenen Gewinn, Zinsverlust, Mangel- oder Folgeschäden, Verzugsschäden, ideelle Schäden und Drittschäden, sowie auch Schäden (Verschmutzung Kleidung) ausgeschlossen. Der Kunde/Kundin verpflichtet sich, die im Rahmen von Kochkursen oder sonstigen Veranstaltungen zur Verfügung gestellten Geräte, Utensilien und Gegenstände ebenso wie das Unternehmenslokal und dessen Einrichtung pfleglich zu behandeln, er verpflichtet sich zum Ersatz von durch unsachgemäße Behandlung entstandenen Schäden.

Die Hausordnung und die Anweisung der Workshop-LeiterIn ist für alle Teilnehmer verpflichtend und ist unbedingt einzuhalten. Beachten sie bitte auch das generelle Rauchverbot in der gesamten Location. Bei Nichtbeachtung behält sich der Veranstalter, im Sinne der Gemeinschaft, vor einzelne Teilnehmer von der Veranstaltung auszuschließen. Ansonsten gelten die Bestimmungen von Erfolgsküche - <http://erfolgskueche.at/allgemeine-geschaeftsbedingungen/>