

## Unsere Profiköche

Verbringen Sie in unserer Kochschule besondere Stunden voller Inspiration & Spaß. Als Hobbykoch oder ambitionierter Feinschmecker können Sie sich mit unseren Profiköchen und gleichgesinnten Kursteilnehmern austauschen.



Thomas Galler

(Küchenchef)  
1 Haube Gault Millau 2011

Begeistert durch seinen individuellen Stil, der einerseits von der mediterranen Küche geprägt ist, andererseits der Saisonalität und Hochwertigkeit der Grundprodukte nachkommt.



Armin Rauscher

(Souschef)

Seine Erfahrung mit der internationalen Küche ist geprägt von einer beispiellosen Leichtigkeit und verzichtet auf übertriebenen Firlefanz.

Lassen Sie sich anstecken! Erweitern Sie Ihr Wissen durch unsere Rezepte und entspannen Sie sich in unserem schönen Kochschulambiente.

### Anmeldeschluss:

jeweils 2 Tage vor der Veranstaltung.  
Bei Verhinderung bitten wir Sie um rechtzeitige Benachrichtigung, um anderen Personen auf der Warteliste eine Teilnahme zu ermöglichen.  
Minimum 8 Personen, Maximum 14 Personen – Termine für Gruppen nach Vereinbarung!

## Fine Cooking – together!

### Firmen / Gruppen

Sie wollen Ihre Mitarbeiter motivieren, neuen Schwung in die Firma bringen, sich bei Kunden für die gute Zusammenarbeit bedanken oder einfach gemeinsam gemütliche Stunden mit Ihren Freunden verbringen?

Lernen Sie Ihre Arbeitskollegen von einer neuen Seite kennen, stärken Sie den Teamgeist, erfahren Sie die Motivation und die Gruppendynamik, die eine ungewöhnliche Kochrunde auslösen kann.

Oder gestalten Sie Ihre Weihnachtsfeier besonders individuell & persönlich. Gehen Sie neue Wege mit einem Kochkurs in der aiola Kochschule.

### Neu in der aiola Kochschule:

Dem Haubenkoch über die Schulter geschaut! Bei diesem 5-Gänge Dinner wird Ihre Gruppe von unseren Kochprofis bekocht, Sie können den Abend genießen, ohne einen Finger zu rühren. Ein außergewöhnliches Menü im kleinen Rahmen, für besondere Anlässe in ungestörter Atmosphäre.

Minimum 8 Personen, Maximum 14 Personen.  
Termine können individuell vereinbart werden.  
Nähere Informationen erhalten Sie unter [info@aiola.at](mailto:info@aiola.at)



## Kochkursprogramm 2012

31|01|2012 17:30 Uhr

### Grundkurs Fisch & Co

Keine Angst vor Muscheln, Garnelen und anderen Meeresfrüchten! Schwerpunkt: beizen, marinieren, pochieren von Fisch für Jedermann!  
**Kleine Häppchen, Aperitif & kleine Weinbegleitung 68 Euro**

15|02|2012 17:30 Uhr

### Grundkurs Fleisch & Saucen

Wie setzt man eine Jus oder Grand Jus an? Erklärung – Rezepte – Tipps. Was sind Fonds?  
**Kleine Häppchen, Aperitif & kleine Weinbegleitung 65 Euro**

13|03|2012 17:30 Uhr

### Genussmenü

Ein Menü, mit dem Sie Ihre Liebsten verzaubern werden, passend für besondere Anlässe. Neue Rezeptideen zum Verwöhnen & Genießen  
**5-Gang-Menü inkl. Aperitif & 1 Glas Wein pro Gang 120 Euro**

20|03|2012 17:30 Uhr

### After Work Cooking

Für Leute, die sich beim Kochen entspannen möchten. Sie haben wenig Zeit – kochen & essen aber trotzdem gerne? Wir zaubern mit Ihnen einfache & schnelle Gerichte zu einem unschlagbar günstigen Einkaufspreis!  
**3-Gang-Menü inkl. Aperitif & Weinbegleitung pro Gang, Groß aus der Küche 85 Euro**

27|03|2011 17:30 Uhr

### Get ready for the party: Best of Fingerfood

Damit Sie für jede Einladung bestens gerüstet sind. Unsere Köstlichkeiten werden Ihre Gäste bestimmt begeistern.... Verführerische Häppchen – pikant bis süß. Anrichtearten – modern & leicht nachzukochen. Ihr Mund wird Augen machen – Ihre Gäste auch!  
**Verschiedene Häppchen inkl. Aperitif & Weinbegleitung 110 Euro**

## Kochkursprogramm 2012

11|04|2012 17:30 Uhr

### Grundkurs Fisch & Co

Keine Angst vor Muscheln, Garnelen und anderen Meeresfrüchten! Schwerpunkt: beizen, marinieren, pochieren von Fisch für Jedermann!  
**Kleine Häppchen, Aperitif & kleine Weinbegleitung 68 Euro**

17|04|2012 17:30 Uhr

### Mediterrane Küche

Die mediterrane Küche hat mehr zu bieten als Nudeln & Pizza. Zaubern Sie ein verführerisches Menü mit mediterranem Flair. Verschiedene Varianten mit Köstlichkeiten aus dem Meer!  
**4-Gang-Menü inkl. Aperitif & 1 Glas Wein pro Gang 110 Euro**

24|04|2012 17:30 Uhr

### Grundkurs Fleisch & Saucen

Wie setzt man eine Jus oder Grand Jus an? Erklärung – Rezepte – Tipps. Was sind Fonds?  
**Kleine Häppchen, Aperitif & kleine Weinbegleitung 65 Euro**

24|04|2012 14:30 Uhr

oder

02|05|2012 14:30 Uhr

### Kinderkochkurs

Kinder kochen für Ihre Eltern – ein Kochkurs in Kooperation mit der Genusshauptstadt Graz. Viel Spaß in der Küche ist garantiert – Ein Kinderkochkurs bringt Kindern spielerisch den Umgang mit Lebensmitteln bei und wie man schnell leckere und gesunde Gerichte zubereitet. Produkte aus der Genussregion Graz werden Ihren Lieblingen nähergebracht  
**Preis pro Kind 25 Euro**

## Kochkursprogramm 2012

08|05|2012 17:30 Uhr

### Steirische Küche modern interpretiert

Lernen Sie die geheimen Tipps & Tricks der traditionellen steirischen Küche kennen und kochen Sie mit uns ein gediegenes Menü, adaptiert für die heutige Zeit! Erleben Sie mit uns eine kulinarische Zeitreise – verwendet werden Produkte aus der Genussregion Graz! Wie kochte Oma die heimischen Klassiker, wie kocht man heutzutage?  
**4-Gang-Menü inkl. Aperitif & 1 Glas Wein pro Gang 110,00**

22|05|2012 17:30 Uhr

### Köstlichste vegetarische Küche – so gut kann sie sein

Kein Fleisch, kein Fisch – dennoch großer Geschmack. Wir zeigen Ihnen in einem 4-Gang-Menü wie einfach und kreativ die vegetarische Küche sein kann. Auch Fleischliebhaber werden begeistert sein!! Kochen Sie in diesem Kochkurs mit uns köstliche Rezepte mit Gemüse, Salaten und frischen Früchten! Das alles verpackt in einem **4-Gang-Menü inkl. Aperitif & 1 Glas Wein pro Gang 95,00**

05|06|2012 17:30 Uhr

### Summerfeeling – Sommerküche

Für Liebhaber der leichten ausgewogenen Küche – genau das Richtige für ein bekömmliches Abendessen im Garten oder auf dem Balkon an einem lauen Sommerabend.

Easy zuzubereiten und leicht bekömmlich ist unsere Sommerküche. Wir zeigen Ihnen, wie Sie aus frischen Produkten des Sommers schnelle und dabei elegante Gerichte zaubern. Ein Gaumen und ein Augenschmaus!  
Rezeptbeispiele für Ihr perfektes Sommermenü.  
**4-Gang-Menü inkl. Aperitif & 1 Glas Wein pro Gang 110,00**

## Expect the Unusual



aiola  
CITY

Restaurant.Cafe.Bar.  
Kochschule

1 Haube  
Gault Millau 2012

Essen neu erleben.

Die kreative Küche zeigt Vielfalt mit Raffinesse. Und das täglich. Internationales Format regional verfeinert. Ob beim romantischen Candlelight Dinner oder in der Runde mit Freunden. Da lacht der Gaumen. Und danach ein Café. Mit Crema. An der Bar. Dazu ein Glas aiola-Prosecco. Man trifft sich gerne wieder.

Die Altstadt bezaubert durch ihr Flair. Und Sie sind mitten drin. In unserem Gastgarten. Gut beschattet. Man bleibt im Gespräch.



In unserem Restaurant können Sie es sich gemütlich machen. Wir bieten Platz für Ihr Event, Ihre Feier, Ihren Tag. Kein Problem. In völlig ungestörter Atmosphäre finden Sie alles was Ihre Feier zu einem Erlebnis macht. Perfekte Küche, rundum Service bis hin zur gepflegten Musik – auf Wunsch mit DJ Bespielung. Abgeschlossen und doch mitten im Geschehen. Highlight inklusive.

Mehlplatz 1/ 8010 Graz / T 0316- 890 335 /  
info@aiola.at

## Expect the Unusual



aiola  
UPSTAIRS

Restaurant.Cafe

1 Haube  
Gault Millau 2011

Wer früh kommt, kann bis spät bleiben.

Der Tag beginnt mit einem perfekten Café und dazu einem ausgiebigen Power Frühstück.

Mittags: aiola ohne Wände, einfach im Boden verschwunden, open air total.

Abends: Candle light versus Moon light – eben Highlight.

Eine Oase der Ruhe abseits der Hektik. Das ist Lebensgefühl in urlaubsnahe Atmosphäre.

Schlossberg 2 / 8010 Graz / T 0316- 818797 /  
info@aiola.at

Für Reservierungen über 12 Personen, sowie Veranstaltungsanfragen kontaktieren Sie bitte unser office unter info@aiola.at oder T 0316 890 335

www.aiola.at

FOOD.  
DRINKS.  
FLAIR.

aiola

Frühjahr  
Sommer  
2012