

SCHNEIDERS EVENTS



GRILLKURS

Erleben Sie einen abwechslungsreichen und geschmackvollen Kurs! Lernen Sie die unterschiedlichen Grillmethoden kennen und profitieren Sie von den Tipps und Tricks unserer Grillprofis.

Wir zeigen Ihnen alles, was Sie über die Zubereitung von perfekten Grilladen wissen müssen. Von der Vorbereitung bis zum Service.

Dieser praxisorientierte Grillkurs ist inhaltlich so gestaltet, dass die Teilnehmer unter Anleitung auf unterschiedlichen Grills wie zB. Holzkohlegrills und Gasgrills verschiedene Rezepte vorbereiten, grillieren und anschliessend gemeinsam in gemütlichen Rahmen essen. Es sind keine besonderen Vorkenntnisse der Teilnehmer über das Grillieren erforderlich.

Sie entscheiden auch, wieviel Sie arbeiten möchten und welche Themen für Sie von Interesse sind. Es soll ja vielleicht auch genügend Gelegenheit für Gemütlichkeit und Spass bleiben!

Das Grillmenü *(kann auf Ihren Wunsch auch angepasst werden)*

Aperitif am Lagerfeuer dazu ein Gruß aus der Grillküche

Schweinscarree mit Rosemarin
Ganzes Ribe Eye mit Barbecusauce
Pouletschenkel mit Kräutern und Senf
Ganze Lammracks
Grillierte Lachs oder Fisch
Marinierte Riesencrevttten

Ganzes Gemüse vom Grill
Gemüsekorb mit geschnittenen Gemüse
Maiskolben
Diverse Kartoffeln
Tomaten Foccacia vom Grill

Kleines Salatbuffet

Dessert vom Grill

Preis: Fr. 125.00 pro Person

Inklusive Apéro, Menüs, Instruktion durch unsere Grillprofis, sämtliche Getränke, alles Material und Kursdokumentation

Kursdauer ca. 4 bis 5 Stunden

