grillkurs 2024

Montag, 3. Juni 18:00 bis 22:30

Basiskurs 2

Begrüssungsapéro

*

Vorspeise

BBQ-Sandwich mit Rauchlachs,
Camembert & frischen Feigen

*

Hauptgang

Braten mit Knoblauch-Kräuter-Rub
Gemüse aus dem Wok

*

Snack

Perfekt grilliertes Rindssteak
Brot vom Grill

*

Dessert

Marillen-Mandelauflauf
mit Vanilleglace

grill24.ch
Grill & BBQ Academy
by elsasser unterkulm

grillkurs 2024

Montag, 3. Juni 18:00 bis 22:30

In diesem Kurs lernen Sie die unterschiedlichen Grillsysteme kennen wie beispielsweise:

- *Holzkohle-*
- *Gas-*
- *Elektro-*
- *und Pellet-Grills*

Weitere Schwerpunkte sind:

Die Organisation am Grill

Das Zeitmanagement

Unterschiedliche Zubereitungsarten

Direktes- und indirektes Grillieren

Die Reinigung und Pflege Ihres Geräts

Das Räuchern auf dem Gasgrill

Unsere Kurse finden im kleinen Rahmen von bis zu 16 Teilnehmenden statt. So bleibt genügend Zeit für Fragen und Diskussionen rund ums Thema Grillieren.

Wir freuen uns jetzt schon auf Sie!

grill24.ch
Grill & BBQ Academy
by elsasser unterkulm