

TERMINE 2019 ...Update 2.0 ...weitere Termine folgen in Kürze!

Februar

Freitag	01.02.2019	ausgebucht	BASIS	17:30 - ca. 21:30 Uhr	79,- €
Samstag	02.02.2019	umgebucht	CAN BBQ 	11:00 - ca. 15:00 Uhr	89,- €
Samstag	16.02.2019	ausgebucht	GGG*	11:00 - ca. 15:00 Uhr	79,- €
Freitag	22.02.2019	ausgebucht	AKS ON FIRE	17:30 - ca. 21:30 Uhr	119,- €
Samstag	23.02.2019	ausgebucht	SPECIAL	11:00 - ca. 15:00 Uhr	84,- €

März

Freitag	01.03.2019	ausgebucht	GGG*	17:30 - ca. 21:30 Uhr	119,- €
Samstag	02.03.2019	ausgebucht	BASIS	11:00 - ca. 15:00 Uhr	79,- €
Freitag	15.03.2019	ausgebucht	CAN BBQ 	17:30 - ca. 21:30 Uhr	89,- €
Samstag	16.03.2019	ausgebucht	SPECIAL	11:00 - ca. 15:00 Uhr	84,- €
NEU Freitag	22.03.2019		BASIS	17:30 - ca. 21:30 Uhr	79,- €
NEU Samstag	23.03.2019		AMERICAN BBQ 	11:00 - ca. 15:00 Uhr	89,- €
NEU Freitag	29.03.2019		A. RUMMEL GRILLEN 2.0 	17:30 - ca. 21:30 Uhr	110,- €
Samstag	30.03.2019	ausgebucht	AKS ON FIRE	11:00 - ca. 15:00 Uhr	119,- €

April

Mittwoch	03.04.2019	ausgebucht	GGG*	17:30 - ca. 21:30 Uhr	74,- €
NEU Donnerstag	04.04.2019		UDENHEIM BBQ	17:30 - ca. 21:30 Uhr	119,- €
Freitag	05.04.2019	ausgebucht	GGG*	17:30 - ca. 21:30 Uhr	89,- €
NEU Samstag	06.04.2019		BASIS	11:00 - ca. 15:00 Uhr	79,- €
NEU Freitag	12.04.2019		SPECIAL	17:30 - ca. 21:30 Uhr	84,- €
Freitag	26.04.2019		GGG*	17:30 - ca. 21:30 Uhr	99,- €
NEU Samstag	27.04.2019		AMERICAN BBQ 	11:00 - ca. 15:00 Uhr	89,- €

Laufend neue Seminar-Termine mit unterschiedlichen Themen:

Basis, Special, AMERICAN BBQ, Wintergrillen, STEAKS ON FIRE uvm.

Garantiert ein tolles Erlebnis - ob Sie allein, mit Freunden oder als geschlossene Gruppe teilnehmen. Auch oft von Firmen als Team-Building-, Sommer-, Kunden-Veranstaltung oder Weihnachtsfeier gebucht!

...UPDATE GEWÜNSCHT?

Gerne schicken Sie uns eine e-mail an: info@grill-spezialist.de mit dem Betreff „Grill-Update“. Wir nehmen Sie dann in unsere Liste der Grillfreunde mit auf und informieren Sie, sobald neue Termine feststehen.

ACHTUNG: DAZU BENÖTIGEN WIR IHRE KOMPLETTE POSTALISCHE ANSCHRIFT!

In den Wintermonaten findet bei den Grill-Seminaren die Zubereitung und der gemeinsame Verzehr drinnen statt. Lediglich das „GRILLEN“ wird auf unserem überdachten Grill-Balkon im Freigelände praktiziert. Neben legerer Kleidung sollten Sie bitte noch eine zum Wetter passende Jacke mitbringen. Selbst bei Regen oder Schnee können die Grill-Seminare stattfinden.

Wir behalten uns vor, bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl die Seminare kurzfristig abzusagen.

Den neuesten Stand finden Sie unter: www.grill-spezialist.de

Grillseminar „BASIS“

Dieses umfangreiche Seminar ist perfekt für alle Grillfreunde, die den Umgang des direkten und indirekten Grillens erlernen möchten. Neben den lehrreichen Informationen kann jeder Teilnehmer auch praktisch unterstützen, sowohl beim Vorbereiten der Grillgüter als auch in der Praxis am Grill. Hier kommen auch die ersten Basis-Zubehörteile, wie Gussplatte und Gemüsekorb zum Einsatz. Sicher wird der passende Wein oder ein kühles Pils nicht fehlen.

Grillseminar „SPECIAL“

Das Seminar mit dem besonderen Etwas. Von der Vorspeise bis zum Dessert wird in fünf schmackhaften Gängen, in gemeinschaftlicher Zubereitung, ein unvergessliches Grillseminar „zelebriert“. Das Getränkeangebot reicht vom kühlen Erfrischungsgetränk über Bier und Wein bis hin zum prickelnden Prosecco als Willkommensgruß.

Grillseminar „AMERICAN BBQ“



Als „Wiege des BBQ“ gelten die USA. Einem Land in dem schon seit Jahrzehnten auch auf Gasgrillgeräten aktiv BBQ zelebriert wird. Tauchen Sie gemeinsam mit uns ein in die tiefen Gründe des „American BBQ“. Wir bereiten gemeinsam typisch amerikanische Gerichte mit Ihnen zu. Dem „American way of life“ auf der Spur werden mehrere Gänge von der Vorspeise bis hin zum Nachtisch dieses Seminar begleiten.

Gourmet
Special

Grillseminar „STEAKS ON FIRE“

TOP
Thema

Das perfekte Steak in vielen Variationen. Im Mittelpunkt dieses Seminars steht die Querverkostung zahlreicher hochwertigen und seltener Fleischsorten. Vom bunten Bentheimer Schwein, über ein Iberico Stück bis hin zum Steak vom Wagyu Rind. Neben der richtigen Zubereitung zeigen wir euch auch den richtigen CUT für Euer Steak und erklären warum eine schonende Zubereitung wichtig ist. Auch Fleisch „Sous Vide gegart“ und anschließend richtig gegrillt wird ein spannendes Thema in diesem Seminar sein. Neben den zahlreichen Fleischsorten werden wir auch ein paar passende Dips und Beilagen mit Euch gemeinsam zubereiten. Das Seminar ist auf eine maximale Teilnehmerzahl von 18 Personen beschränkt. Alle Speisen & Getränke sind im Seminarpreis mit enthalten.

Sommerspecial!

Grill-Seminar „TAPAS & ME(E)HR“



Termine folgen in Kürze

Zahlreiche spanische Spezialitäten werden als Tapas auf dem Grill zubereitet. Fisch, Fleisch und Gemüse in vielen leckeren Variationen. Passend zur Sommerzeit holen wir die Urlaubsstimmung in unsere Grillschule. Auch eine typisch spanische Paella wird bei diesem Seminar nicht fehlen. Zur Abrundung des Seminars servieren wir korrespondierende spanische Weine.

Grillseminar „UDENHEIM BBQ MIT JÖRN ROCHOW“

Highlight

Jörn Rochow von Uddenheim BBQ gehört zu Deutschlands Youtube Grill-Elite. Er begeistert seine Follower jede Woche auf Neue mit tollen Rezepten, Tipps und Tricks. Dies möchte er nun auch Ihnen in einem Grillseminar Live anbieten!

Voraussichtliches Menü: 3-Käse Flammkuchen – Burger mit Ziegenkäse und Balsamico Zwiebeln - Flanksteakröllchen mit Blätterteigschnecken – Schalotten Roastbeef mit mediterranen Kartoffelecken und SourCream – Death by Chocolate Cakes mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Grillseminar „GRILLEN 2.0 MIT ANDREAS RUMMEL“

Highlight

Ein spezielles Grillseminar von Napoleon. Leiten wird das Seminar Deutschlands BBQ Experte Andreas Rummel. Das Seminar richtet sich an alle Grill-Fans die sich am Grill schon viel zutrauen und immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen sind. Ein Highlight in unserem Seminarplan.

Auch bei diesem Seminar sind die Getränke im Seminarpreis enthalten. Achtung: Nur begrenzte Teilnehmerzahl möglich.

...UPDATE GEWÜNSCHT?

Gerne schicken Sie uns eine e-mail an: info@grill-spezialist.de mit dem Betreff „Grill-Update“. Wir nehmen Sie dann in unsere Liste der Grillfreunde mit auf und informieren Sie, sobald neue Termine feststehen.

ACHTUNG: DAZU BENÖTIGEN WIR IHRE KOMPLETTE POSTALISCHE ANSCHRIFT!

Bei allen Seminaren sind die Seminarunterlagen sowie alle Speisen & Getränke im Seminarpreis enthalten.

Zu allen anderen Seminaren findet Ihr Info's online.

Die **Schatztruhe** • Grill-Spezialist Detmolder Str. 627 • 33699 Bielefeld-Hillegossen
Tel (0521) 92 60 60 Die Schatztruhe ist ein Unternehmen der Müsing GmbH & Co. KG mit Sitz in Bielefeld