Weber® Grillgenusskurs „Partyfood vom Grill“

Mit dem Profi am Grill: Grillmeister Michael Friese (www.ihr-grillmeister.de)

Der Griller Michael Friese ist bei verschiedenen Weber-Premium-und -World Händlern im gesamten norddeutschen Raum als Grillmeister im Einsatz und an diesem Abend bei uns im ländlichen Leerhafe/Hovel.

Nach dem Motto „Weber® meets Thermomix®“ erleben die Teilnehmer einen spannenden Abend an verschiedenen Grills (Gas, Holzkohle und Smoker).
Z.B. grillen fuŕ Gäste, gut vorzubereiten und mit wenig Aufwand gegrillt ist dieses Menü super!
Sie lernen nicht nur die vielfältigen Möglichkeiten der Grillwelt kennen, sondern grillen gemeinsam mit einem autorisierten Grillprofi ein komplettes Grillmenü und mixen nebenbei unterstützend mit dem Thermomix®. Eine tolle, sich ergänzende Kombination; so entstand die Idee für diese Koorperation.
Viele wertvolle Tipps für die einfache Umsetzung zu Hause sind garantiert!

- **Das „Partyfood vom Grill“ Menü** mit verschiedenen Gängen und einiges drum herum aus dem Thermomix® ist zu erwarten…:
    - **smoked Roastbeef-Salat**
    - **saftige Hähnchen- und Gemüsespieße mit Käse-Dip**
    - **spannendes Steak-Tasting**
    - **aromatisches Schweinefilet mit Kaffee-Parmesan-Kruste, Gemüse-Gnocchi an Pesto**
    - **leckeres Pfirsich-Crumble**

Teilnehmerpauschale: 99 € pro Pers. inkl. 19% MwSt, Getränke (Biere, Softdrinks), Lebensmittel, Leih-Schürze und Rezepte.
Empfang ab 18h, Beginn um 18:30h

Verbindliche Anmeldung vorausgesetzt, Bestätigung per Email und Zahlung per Vorauskasse nach Erhalt der Rechnung (im „Kommentarfeld“ bitte Rechnungsanschrift und Handynr. eintragen)
Teilnehmerzahl 20 Personen

Wir freuen uns auf ihre Anmeldung!

Rina Wilken und Michael Friese