



# DAS KONZEPT

## Grill den Profi im Geisel's Qualitäts-Shop

UNSER ZERTIFIZIERTER WEBER-GRILLMEISTER JOHANNES BAADER HÄLT MIT IHNEN EINEN 4-STÜNDIGEN GRILLKURS SOWOHL FÜR NEUE ALS AUCH ERFAHRENE GRILLFANS AB.

- Eine Kombination aus Theorie und Praxis in einem vierstündigen Kurs, jeweils ab 17:00 Uhr.
- Gemeinsames Grillen eines ganzen Menüs inkl. verschiedener Snacks unter professioneller Anleitung.
- Einführung in die Weber Grillmethoden mit hilfreichen Tipps & Tricks.

### Grillmenü am 28.05.2019 – Steak & Burger

Hier werden Grillträume wahr: Dieser Kurs bietet alles, was sich Fleischliebhaber wünschen – vom T-Bone-Steak bis hin zu köstlichen Burger-Kreationen. Ihre Gäste lernen, Fleisch nicht nur perfekt sondern mit dem besonderen Etwas zu grillen und können es vor allem auch verkosten. Eine Veranstaltung für echte Grillexperten!

#### **Menü:**

Philly Cheesesteak mit Hühnchen

\*\*\*

Koteletts und Karree vom Schwein mit Süßkartoffeln – „Smashed Potatoes“ und gefüllten Tomaten

\*\*\*

Snacks: T-Bone-Steak mit Räuchersalz + Brie-&Bacon-Burger mit Gemüsechips

\*\*\*

Süße Burger zum Dessert

### Grillmenü am 25.06.2019 – Steak & Burger

Hier werden Grillträume wahr: Dieser Kurs bietet alles, was sich Fleischliebhaber wünschen – vom T-Bone-Steak bis hin zu köstlichen Burger-Kreationen. Ihre Gäste lernen, Fleisch nicht nur perfekt sondern mit dem besonderen Etwas zu grillen und können es vor allem auch verkosten. Eine Veranstaltung für echte Grillexperten!

#### **Menü:**

Philly Cheesesteak mit Hühnchen

\*\*\*

Koteletts und Karree vom Schwein mit Süßkartoffeln – „Smashed Potatoes“ und gefüllten Tomaten

\*\*\*

Snacks: T-Bone-Steak mit Räuchersalz + Brie-&Bacon-Burger mit Gemüsechips

\*\*\*

Süße Burger zum Dessert

### Grillmenü am 06.11.2019 – Wintergrillen

Es erwartet Sie ein verführerisches Wintermenü vom Grill! Unter der Anleitung des zertifizierten Weber Grillmeisters erlernen sie verschiedene Grilltechniken bei der Zubereitung von Suppe, Schweinekoteletts, Dessert und sogar auf dem Grill gebratenem Geflügel. Viele Gründe, warum der Grill nicht in den Winterschlaf gehen muss.

#### **Menü:**

Karotten-Ingwer-Suppe mit geräuchertem Frischkäse, dazu ein Brot mit Käsefüllung

\*\*\*

Gegrillte Schweinekoteletts mit Apfelchutney, Bacon- und Rosenkohl-Spießen, dazu Röstkartoffeln mit Parmesan

\*\*\*

Snacks: Pute mit Lebkuchenglasur und gebratenem Rotkohl

\*\*\*

Hasselback-Äpfel mit Vanillesauce



**Firmengelände Geisel's Qualitäts-Shop,  
34613 Schwalmstadt - Niedergrenzebach**



**Buchung: 06691-719 16**



**ab 99,- EUR pro Person, 4-stündiges  
Grillseminar inkl. Essen, Tischgetränke,  
Rezepte und Grillschürze zum mitnehmen**

## **Geisel's Qualitäts-Shop**

**34613 Niedergrenzebach, Ziegenhainer Str. 3a  
Tel: 06691-719 16, [www.qualitaetsshop.de](http://www.qualitaetsshop.de)**

- Motorgeräte, Werkzeuge & Zubehör für Garten- & Forst  
Reinigungstechnik, Kamin- u. Pelletöfen, Gartenhäuser / Grillkotas  
Weber-Grill-Shop

