



GRILLKURS



JEDES GRILLSEMINAR IST EINEM BESTIMMTEN THEMA GEWIDMET

Begebe Dich auf eine Gastronomische Exkursion die aus Theorie und Praxis besteht und alles von Meeresfrüchten bis hin zu Weihnachtsleckereien anbietet. Unsere Grillmeister sind an Deiner Seite und zeigen Dir die Kunst des Premium Grillens und helfen Dir eine bessere Köchin / ein besserer Koch am Grill zu werden.

WILLKOMMENSGRUß

Es wird ein kleiner Gruß aus der Grillküche serviert und du erhältst eine Einführung in die Weber Grill Academy.

DIE KÜCHE

Du wirst bestimmte Gerichte zum ausgewählten Thema vorbereiten und grillen.

GENIEßEN

Gemeinsam mit den anderen wirst du, dass selbst zubereitete Gericht genießen.

VIELEN DANK

Wir hoffen, dass Dir der Kurs gefällt und du viele neue Anregungen mit nach Hause nehmen wirst.

PREIS

Der Preis ist abhängig vom gebuchten Grillkurs. Unser Kursangebot findest du in der Kursübersicht.

MENÜ

Obwohl das Menü vorgegeben ist, bietet die Grill Academy 12 verschiedene Grillkurse an. Die angebotenen Themen werden von jeder Grill Academy individuell ausgewählt und können somit je nach Standort variieren.

GESCHENKE

Schürze, Kurszertifikat und Rezepte für jeden Teilnehmer.