

Für alle die
noch mehr erleben möchten

Bieten wir das Americanische Grill & BBQ
Seminar an.

Bei diesem Seminar wird nicht nur mit
großen Fleischstücken gearbeitet, sondern
auch mit dem berühmten 3x3x3 Steak.

American Grill und BBQ ist ein weit
gefächertes Thema und hat einen lange
Liste an Grill & BBQ Spezialitäten. Deshalb
bieten wir Ihnen bei unserem Seminar
einen Überblick in mehrere Seiten des
American Grill & BBQ.

American Seminar wird ein großer
Bestandteil Rindfleisch einnehmen,
dies ist auch unter Profigrillmeistern
eine
Königsdisziplin.

Degustation von Grillspeisen, Seminar,
Getränke, Urkunde, Seminarunterlagen,
Energiequellen, Fleischauswahl, richtiges
Würzen, Grillen von Großstücken, Reini-
gung, Grillmethoden, Zubehör,
Grillmenüverkostung, BBQ und
Räuchermethoden, Seminardauer
ca. 5 Stunden.

Ihre Investition für American Grill & BBQ
169 €uro pro Person.
Sie sollten für dieses Seminar zumindest ein
Einsteiger Seminar besucht haben.

Allgemeine Informationen

Wir bieten Ihnen auf Wunsch auch ein
Maßgeschneidertes
Grill & BBQ

Seminar. Hierbei beraten Sie sich mit
unserem Grillmeister, welche
Menüfolge für Sie geeignet ist, von der
Vorspeise bis zum Dessert, können Sie
alles aus dem Grill zaubern.

Für Firmen, Freunde, Familien
oder Nachbarschaft

In der Regel beginnt ein Grill und BBQ
Seminar/ Workshop ab 14 Personen.
Es können auch weniger oder mehr
Teilnehmer die Seminare / Workshop
besuchen, dies ist nur vorher per
Termin zu besprechen und ist einer
Privatschulung gleichgesetzt.

Laabacher-Weinschenke.at
Laabach 1 in 3003 Gablitz
Geöffnet: Do– So und Feiertag
von 9– 22 Uhr

Termine und Veranstaltungen bitte in
der Laabacher Weinschenke sowie
unter www.laabacher-weinschenke.at
oder unter 0664 360 86 81



Stützpunkt Austria

Laabacher-
Weinschenke

Grill & BBQ
Seminare– Workshops



Grill und BBQ als Kulturgut

Heutzutage ist Grillen nicht mehr nur das Gar-machen von Fleisch und Gemüse, es ist auch Kultur. In jeden Garten duftet und raucht es nach herrlich Gegrillten. Doch

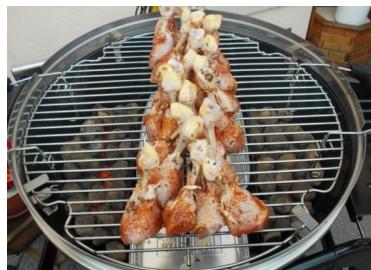
nicht bei jedem gelingt es so wie gewünscht. Deshalb bieten wir das Einsteiger Grillseminar an wo Sie sich Tipps und Tricks für zu Hause, oder Gespräche mit dem Nachbarn und Freunden holen können.

Einsteiger Basis- Grillseminar

Es erwartet Sie:

Degustation von Grillspeisen, Seminar, Getränke, Urkunde, Seminarunterlagen, Energiequellen, Fleischauswahl, richtiges Würzen, Grillen von Großstücken, Reinigung, Grillmethoden, Zubehör, Grillmenüverkostung, BBQ und Räuchermethoden, Seminardauer ca. 5 Stunden.

Ihre Investition für ein Stück Lebenskultur im Einsteiger Grill- Seminar 99 €uro pro Person.



4 Jahreszeiten Grillen

Für jeden der nicht nur im Sommer grillt haben wir das 4 Jahreszeiten grillen.

Hier bieten wir zu jeder Jahreszeit das richtige Grillseminar.

**Im Frühling darf es bunt und fröhlich sein,
im Sommer soll es leicht und fettarm sein,
im Herbst kann es deftig und Wild sein,
im Winter wird es würzig und warm sein.**

4 Jahreszeiten Grillseminar

Es erwartet Sie:

Degustation von Grillspeisen, Seminar, Getränke, Urkunde, Seminarunterlagen, Energiequellen, Fleischauswahl, richtiges Würzen, Grillen von Großstücken, Reinigung, Grillmethoden, Zubehör, Grillmenüverkostung, BBQ und Räuchermethoden, Seminardauer ca. 5 Stunden.

Ihre Investition für eines der 4 Jahreszeiten Grillseminare 139 €uro pro Person

