

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 eine 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, Reinigung, Grillmethoden, Zubehör, Grillmenüverkostung, BBQ und Räuchermethoden, Seminardauer ca. 5 Stunden.

Ihre Investition für American Grill & BBQ 169 Euro 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

© Walter Schleichl



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 € 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 € pro Person

