



OUTSTANDING
MOMENTS



GENIEßER- GRILLKURS

FÜR GRILLFANS



Foto: © Weber Stefan Deutschland

VORAB-GUTSCHEIN FÜR EINEN 4-STÜNDIGEN GRILLKURS UNTER LEITUNG EINES ZERTIFIZIERTEN GRILLMEISTERS, INKL. KURSMATERIAL WIE REZEPTE, GRILLSCHÜRZE, ABSCHLUSSZERTIFIKAT SOWIE GETRÄNKE UND ZUTATEN.

Vor- und Nachname des Teilnehmers: _____

Grillkurs-Nummer: _____

Bei den Weber® Genießer-Grillkursen 1 bis 3 werden sowohl für Weber® Grill-Einsteiger als auch für begeisterte Weber®-Grillfans Grillträume wahr. Der GRILL-ON-FIRE Fortgeschrittenen-Grillkurs 4 bietet alles, was sich Fleischliebhaber wünschen.



1 STEAK & BURGER

- Freitag, 29. März 2019
17 Uhr - 21 Uhr
- Samstag, 30. März 2019
14 Uhr - 18 Uhr
- Mittwoch, 10. Juli 2019
17 Uhr - 21 Uhr
- Donnerstag, 11. Juli 2019
17 Uhr - 21 Uhr

VORSPEISE: Philly Cheesesteak mit Hähnchen
HAUPTSPEISE: Koteletts und Karree vom Schwein mit Süßkartoffel-„Smashed Potatoes“ und gefüllten Tomaten
SNACKS: T-Bone-Steak, mit Räuchersalz | Brie- & Bacon-Burger mit Gemüsechips
DESSERT: Süße Burger



2 GRILLKLASSIKER

- Donnerstag, 13. Juni 2019
17 Uhr - 21 Uhr
- Freitag, 14. Juni 2019
17 Uhr - 21 Uhr

VORSPEISE: Geräucherter Lachs mit Wasabi
HAUPTSPEISE: Schweinebraten mit Spiralkartoffel-Spießen und gefüllten Pilzen
SNACKS: Bierdosen-Hähnchen | Steak | Pizza „Italian Style“
DESSERT: Schokoladenkuchen und gegrillte Schokobananen



3 WINTER-GRILL

- Freitag, 22. November 2019
17 Uhr - 21 Uhr

VORSPEISE: Karotten-Ingwer-Suppe mit geräuchertem Frischkäse dazu Brot mit Käsefüllung
HAUPTSPEISE: Gegrillte Schweinekoteletts mit Apfelchutney, Bacon und Rosenkohl-Spießen dazu Röstkartoffeln mit Parmesan
SNACKS: Pute mit Lebkuchenglasur und gebratenem Rotkohl
DESSERT: Hasselback-Äpfel mit Vanillesauce



GRILL-ON-FIRE.de

4 FLEISCHMENÜ

- Donnerstag, 2. Mai 2019
17 Uhr - 21 Uhr
- Freitag, 3. Mai 2019
17 Uhr - 21 Uhr
- Freitag, 25. Oktober 2019
17 Uhr - 21 Uhr

VORSPEISE: Pigwisch - Sandwich vom Schwein mit geräucherter Aioli und Rote Bete-Apfelsalat
HAUPTSPEISE: Dry Aged Beef-Steak mit mediterranem Kartoffelsalat
QUERVERKOSTUNG: Fleisch als Fingerfood
DESSERT: Whisky-Brot pudding

Vorab-Gutschein für einen Genießer-Grillkurs im Gartenfachmarkt **Mauch grün erleben** | Brühlstr. 12 | 78247 Hilzingen | Tel.: +49 (0) 77-31/82-28-60 | Mo.-Fr. 9.00 - 19.00 Uhr | Sa. 9.00 - 18.00 Uhr | eMail: info@mauch-garten.de | Ersetzt keine Eintrittskarte | Teilnahme nur mit gültiger Eintrittskarte möglich. | Grillkurs-Reservierungen maximal 14 Tage | Gezahlte Grillkurse können bis 30 Tage vor dem Termin kostenfrei storniert/umgebucht werden, danach ist eine Stornierung/Umbuchung nicht mehr möglich.