



Grillseminare

Januar - März 2023

Grill- und Kochseminare

Januar - März 2023



JANUAR 2023

„Von allem etwas“ – unser Einsteigerkurs

Bei diesem Seminar alle Basics von A-Z rund um das Thema Grillen vermittelt. Zubereitet werden insg. 4 Gänge vom Hähnchen, Rind und Schwein, abgerundet durch einem leckeren Nachtisch-Klassiker.

Hähnchen Pollofino

Beef Tatar

Schweinefilet | Speckmantel

Lauwarmer Schokokuchen | Vanilleeis



Do., 26.01.23



17:00 Uhr



3-4 Stunden

99€ p.P.

Bei allen Seminaren sind Getränke (Softdrinks, Wasser, Bier und Wein) inkludiert
Anmeldung für die Grill- und Kochseminare vor Ort, per E-Mail oder Anruf
info@waldgasthof-schmellbachtal.de | 0172 76 39 261

Verbindliche Reservierung und Vorkasse erforderlich. Minimale Teilnehmerzahl 10 Personen

Grill- und Kochseminare

Januar - März 2023



FEBRUAR 2023

American BBQ

Grillen und Smoken wie im Mutterland des BBQ. Das Seminar zählt zu den Klassikern unter den Grillseminaren und bietet mit 5 Gängen die perfekte Grundlage um beim nächsten Grillfest mit Wissen zu protzen



Do., 02.02.23



17:00 Uhr



3-4 Stunden

Chicken Wings

Philly Beef Steak

Pork Belly Burnt Ends – Meat Candy vom Schweinebauch

Doppelt gebackene, gefüllte Kartoffeln

American Cheesecake

119€ p.P.

Bier und BBQ

Ein 4-Gang Grillabend gemeinsam mit Biersommelier René Kappel von ‚Craftbeer Passion Steinenbronn‘. In geselliger Runde erfahrt ihr mehr zu den Themen Bier, Grillen und Fleisch und passend zu jedem Gang, gibt es eine entsprechende Bierspezialität



Do., 09.02.23



17:00 Uhr



3-4 Stunden

Bier-Fladen | Bier-Fondue | Rinder-Lolli mit Kartoffelgratin

Espresso-Schokoladen-Soufflé Bier Sabayon

119€ p.P.

Bei allen Seminaren sind Getränke (Softdrinks, Wasser, Bier und Wein) inkludiert
Anmeldung für die Grill- und Kochseminare vor Ort, per E-Mail oder Anruf
info@waldgasthof-schmellbachtal.de | 0172 76 39 261

Verbindliche Reservierung und Vorkasse erforderlich. Minimale Teilnehmerzahl 10 Personen

Grill- und Kochseminare

Januar - März 2023



Dicke Dinger

Dieser Grillkurs ist für alle Fleischliebhaber gedacht.

An diesem Abend dreht sich alles ums Fleisch und die Beilagen werden definitiv zur Nebensache.

5-Gänge pures Fleisch (+ kleine Beilagen):

Hanging Tender

Short Ribs

Steakvariationen

Stauferico Kotelett

Lamm aus dem Heubett



Do., 16.02.23



17:00 Uhr



4 Stunden

149€ p.P.

Veggie

In diesem Seminar zeigen wir dir die Vielfalt des vegetarischen Grillens und bereiten gemeinsam Grill-Beilagen, als auch vollwertige Speisen, zu

Okonomiyaki (Japanische Pizza)

Veggi-Burger

Gesmokter Burrata auf Süßkartoffelpüree und Wokgemüse

Schokoladenkuchen aus dem Grill mit selbstgemachtem Eis



Do., 23.02.23



17:00 Uhr



4 Stunden

99€ p.P.

Bei allen Seminaren sind Getränke (Softdrinks, Wasser, Bier und Wein) inkludiert
Anmeldung für die Grill- und Kochseminare vor Ort, per E-Mail oder Anruf
info@waldgasthof-schmellbachtal.de | 0172 76 39 261

Verbindliche Reservierung und Vorkasse erforderlich. Minimale Teilnehmerzahl 10 Personen

FEBRUAR 2023

Grill- und Kochseminare

Januar - März 2023



MÄRZ 2023

„Von allem etwas“ – unser Einsteigerkurs

Bei diesem Seminar alle Basics von A-Z rund um das Thema Grillen vermittelt. Zubereitet werden insg. 4 Gänge vom Hähnchen, Rind und Schwein, abgerundet durch einem leckeren Nachtisch-Klassiker.

Hähnchen Pollofino
Beef Tatar
Schweinefilet | Speckmantel
Lauwarmer Schokokuchen | Vanilleeis



Do., 02.03.23



17:00 Uhr



3-4 Stunden

99€ p.P.

American BBQ

Grillen und Smoken wie im Mutterland des BBQ. Das Seminar zählt zu den Klassikern unter den Grillseminaren und bietet mit 5 Gängen die perfekte Grundlage um beim nächsten Grillfest mit Wissen zu protzen

Chicken Wings
Philly Beef Steak
Pork Belly Burnt Ends – Meat Candy vom Schweinebauch
Doppelt gebackene, gefüllte Kartoffeln
American Cheesecake



Do., 09.03.23



17:00 Uhr



3-4 Stunden

119€ p.P.

Bei allen Seminaren sind Getränke (Softdrinks, Wasser, Bier und Wein) inkludiert
Anmeldung für die Grill- und Kochseminare vor Ort, per E-Mail oder Anruf
info@waldgasthof-schmellbachtal.de | 0172 76 39 261

Verbindliche Reservierung und Vorkasse erforderlich. Minimale Teilnehmerzahl 10 Personen

Grill- und Kochseminare

Januar - März 2023



MÄRZ 2023

Bier und BBQ

Ein 4-Gang Grillabend gemeinsam mit Biersommelier René Kappel von ‚Craftbeer Passion Steinenbronn‘. In geselliger Runde erfahrt ihr mehr zu den Themen Bier, Grillen und Fleisch und passend zu jedem Gang, gibt es eine entsprechende Bierspezialität

Bier-Fladen | Bier-Fondue | Rinder-Lolli mit Kartoffelgratin
Espresso-Schokoladen-Soufflé Bier Sabayon



Do., 16.03.23



17:00 Uhr



3-4 Stunden

119€ p.P.

Dicke Dinger

Dieser Grillkurs ist für alle Fleischliebhaber gedacht.

An diesem Abend dreht sich alles ums Fleisch und die Beilagen werden definitiv zur Nebensache.

5-Gänge pures Fleisch (+ kleine Beilagen):

Hanging Tender

Short Ribs

Steakvariationen

Stauferico Kotelett

Lamm aus dem Heubett



Do., 23.03.23



17:00 Uhr



4 Stunden

149€ p.P.

Bei allen Seminaren sind Getränke (Softdrinks, Wasser, Bier und Wein) inkludiert
Anmeldung für die Grill- und Kochseminare vor Ort, per E-Mail oder Anruf
info@waldgasthof-schmellbachtal.de | 0172 76 39 261

Verbindliche Reservierung und Vorkasse erforderlich. Minimale Teilnehmerzahl 10 Personen