



*Grillseminare*

*März 2023*

# Grillseminare



MÄRZ 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., 09.03.23



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.

## Dicke Dinger

Dieser Grillkurs ist für alle Fleischliebhaber gedacht.

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



Do., 23.03.23



17:00 Uhr



4 Stunden

5-Gänge pures Fleisch (+ kleine Beilagen):

Hanging Tender

Short Ribs

Steakvariationen

Stauferico Kotelett

Lamm aus dem Heubett

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