

B-Day "Burger im Wintergrillen"

Nach diesem Kurs gibt es Alternativen zu Mc Donalds und Co – versprochen. Wir backen unsere Burger Brötchen(Buns) selbst, „wolfen“ unser Hackfleisch in unterschiedlichen Techniken und stellen unsere Hackfleischtaler (Patty) selbst her. Danach geht's an die Zubereitung von Soßen & Co, sowie das Grillen auf diversen Grillgeräten. Schmecken Sie die Vielfalt eines Burgers und ihre eigene Kreation!

Inhalt

- Kleine Gruppen (Mindestteilnehmer: 5 / maximale Teilnehmer: 10)
- Herstellen von Patties mit unterschiedlichem Fleisch
- Das gewisse Etwas – der Unterschied bei der Herstellung im Detail
- Der Begleiter, das Bun – wie wichtig ist das und wie schmeckt es selbstzubereitet
- Das „I Tüpfelchen“, die Soße. Keine Einheitssoße, nein eine leckere Soße mit Finesse
- Teilnehmerurkunde mit den Inhalten
- Rezepturen und Wissenswertes in einer Sammelmappe
- Gemeinsames Essen --- evtl. auch schon in der neuen Grillkote
- Tipps und Tricks rund um das „Burgern“

Kosten und Dauer

- 90€ / Person Inkl. sämtlicher Getränke & Kaffee
- Die Dauer ist mit circa 6 Stunden einzuplanen
- Gruppenrabatte möglich

An/Abmeldung

- Über: info@pfalzglut.de
- Sie erhalten vor dem Kurs eine Info, ob der Kurs stattfindet (Mindestteilnehmer)
- Die Bezahlung erfolgt in Bar vor Ort.
- Absagen bitte schnellstmöglich per email oder Anruf

Mitzubringen

Einen guten Appetit und jede Menge Spaß. Alles andere können Sie gerne zuhause lassen.

