

Grill Workshop „Steak & More“

Nach diesem Kurs kennen Sie den Unterschied zwischen den einzelnen Schnitten (Cuts) bei Rind und Schwein. Sie kennen die unterschiedlichen Zubereitungsarten und schmecken die Vielfalt der jeweiligen Cuts. Begleiten wird Sie dabei ein leckeres Bier der Göcklinger Hausbrauerei und oder ein Pfälzer Wein.

Inhalt

- Kleine Gruppen (Mindestteilnehmerzahl = 5 und maximale Teilnehmer: 12)
- Jeder Teilnehmer hat einen eigenen Arbeitsplatz mit Schneidebrett und Messer sowie Handtuch
- Einsatz von diversen Grills je nach Bedarf (Pellet, Gas, Kohle, Smoker)
- Verschiedene Zubereitungsarten: Direkt, indirekt, low & slow, Sous Vide, Vorwärts, Rückwärts..
- Planung eines Grillmenüs und dessen Zubereitung für Gäste
- Gemeinsames Essen, dazu bieten wir ihnen diverse Getränke, Kaffee und Destillate
- Tipps und Tricks rund um das Grillen und des BBQs
- Rezeptmappe

Kosten und Dauer

- 95€ je Teilnehmer Inkl. aller Zutaten, Getränke und Rezeptmappe
- Die Dauer ist mit circa 5 Stunden einzuplanen (1 Stunde Puffer bitte mit einkalkulieren)

An/Abmeldung und Info

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

Mitzubringen

Einen guten Appetit und jede Menge Spaß

