



Grillkurs Basic

Kursort:	Glattzentrum, Zürich oder Schloss Schwandegg, Waltalingen
Datum / Zeit:	Mittwoch 26. Mai 2021/ 18.00 – 22.00 Uhr
Teilnehmerzahl:	min. 10 Personen, max. 20 Personen
Kurskosten:	Mitglieder: Fr. 180.- Nicht Mitglieder: Fr. 190.-
Referent:	Oliver und Claudine Nyaguy

Anmeldeschluss: 12. Mai 2021

Grundlagen rund um das Thema Grillieren: -

- die verschiedenen Grillmethoden
- das Grillen mit geschlossenem Deckel
- die gesunde Zubereitung von Speisen auf dem Grill
- das stressfreie Grillieren
- Wichtige Tipps rund um das BBQ inklusive

Folgende Gerichte werden am Kurs zubereitet und grilliert

Zum Aperitif: Flammkuchen oder Pizza vom Grill

Der Vorspeiseteller: Barbecue-Sandwich mit Räucherlachs, Camembert und frischen Feigen

Das Zwischengericht: Gemüse und Pasta aus dem Grill-Wok

Die Fleischgerichte: Beer Can Chicken "Weber-Style". Ganzer Braten aus dem Bratenkorb mit Knoblauch-Kräuter-Rub Saftiges Steak

Die Beilage: Kleine Kartoffeln in der Salzkruste gebacken mit Quark-Dipp

Das Dessert vom Grill: Aprikosen-Auflauf mit Mandeln und Vanillesauce

In der Kursgebühr enthalten sind:

- Welcome-Aperitif mit Gruss aus der Grillküche
- Lebensmittel, Getränke (Wasser, Fruchtsäfte, Wein, Kaffee, Espresso) in verzehrerlicher Menge während der Kursdauer.



ARS IN VITRUM
EVENTS & CATERING