



WEBERS® BBQ Grillkurs

Erlebe das typisch amerikanisch Barbecue

Donnerstag, 27. April 2023



18.00 - 22.30 Uhr

Gegrillt wird ein komplettes Menü mit 16 bis 20 Teilnehmern und Sie erhalten Tipps und Tricks aus erster Hand vom Weber® Grillmeister Markus Seiler.

Sie erhalten zusätzlich zum Grillseminar (inkl. aller Getränke) eine Weber-Grillschürze.

Erlebe das typisch amerikanische Barbecue

Mit dem neuen BBQ-Grillkurs haben unsere Grillmeister auch dieses Jahr die Möglichkeit geschaffen, ein perfektes Grillmenü nach amerikanischer Tradition zu kreieren.

Diese Grillkultur zu entdecken, zu leben und zu zelebrieren, ermöglicht ein einzigartiges Erlebnis. Die Gerichte lassen die Teilnehmer die Vielfältigkeit unserer Grills entdecken.

Vom Cesar-Style Chicken Wrap über Pork Ribs bis hin zu Mac'n Chesse Macaroni – America meets den Weber Grillkurs.

Vorspeise

BBQ-Flammkuchen
Snacks Cesar-Style Chicken Wrap
Tri-Tip-Roast

Hauptspeise

Country-Style Pork Ribs mit Homemade BBQ-Sauce
Coleslaw vom gegrillten Spitzkohl
Mac'n Cheese aus dem Dutch Oven

Snacks

Steaks

Dessert

Applecrumble
