



WEBERS® Party Grillkurs

Feurige Party Grillideen für Jedermann

Donnerstag, 15. Juni 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.

Feurige Party Grillideen für Jedermann

Mit diesem Menü wollen wir die Möglichkeiten aufzeigen, die den Grill bei jeder Party in Szene setzen. Schmackhaftes für den Gaumen, entsprechend vorbereitet, damit das Grillen im Handumdrehen gelingt. Sommerlicher Salat, gefüllte Spitzpaprika oder eine Möhren-Mango-Suppe – jedes Grillgut gelingt auf dem Grill.

Das Partymenü gipfelt in fruchtig-scharfen Blätterteigtaschen. Let's have a party!

Vorspeise

Flammkuchen «Spanischer Art»

Hauptspeise

Salzbraten mit Senfkruste
Sommerlicher Schupfnudelsalat
Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse

Snacks

Möhren-Mango-Suppe
Steaks

Dessert

Fruchtig-scharfe Blätterteigtaschen