

# Nicht einfach nur ein Grillkurs!

## Unsere Kursdaten 2021

### Juni / Steak & Burger

Sonntag 13.06.2021 & Montag 14.06.2021

mit Hans Jörg Elsasser & Röbi Keller

### Juli / Steak & Burger

Samstag 03.07.2021 mit Silvia Seiler & Röbi Keller

& Sonntag 04.07.2021 mit Hans Jörg Elsasser & Röbi Keller

### August / BBQ Classic

Samstag 21.08.2021 mit Silvia Seiler & Röbi Keller

& Sonntag 22.08.2021 mit Hans Jörg Elsasser & Röbi Keller

### September / Steak & Burger

Montag 20.09.2021

mit Hans Jörg Elsasser & Röbi Keller

### Oktober / Wild Grillieren

Montag 25.10.2021

mit Silvia Seiler & Hans Jörg Elsasser

## NEU Petromax-Kurs - mehr Outdoor geht nicht!

Montag 05.07.2021 & Montag 23.08.2021

### BBQ Classic Grillkurs

#### Vorspeise

Würstchenmix



#### Hauptgang

Schweinsbraten mit Kartoffelspiralen am Spiess /  
Mais und Knoblauch-Kräuter-Baguette

#### Dessert

Schoggikuchen / Grillierte-Schoggibananen

#### Snacks

LUMA- & Low'n'Slow-Köstlichkeiten

### Steak & Burger Grillkurs

#### Vorspeise

Brie- & Bacon, dazu Gemüsesticks



#### Hauptgang

Koteletts & Karre vom Schwein / Süsskartoffel-  
"Smashed Potatoes" / Gefüllte Tomaten

#### Dessert

Süsser Burger / BBQ Marmelade

#### Snacks

LUMA- & Low'n'Slow Köstlichkeiten

### Petromax

Lassen Sie sich überraschen



### Wild Grillieren

Geräucherte Würste als Apéro

Rehrücken - Kürbis - Spiesse  
Steinpilz-Risotto  
Spitzkohl

Gansbraten  
Rotkohl mit caramallisirten Marroni  
Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Äpfeln

Gefüllte Bratäpfel mit Haselnussstreuseln



# Grillkurse 2021



© Bilder: Thomas Moor / dorfhefli.ch

## Mit unseren Grillkursen wird Grillieren für Sie zum Kinderspiel!

Man lernt nie aus im Leben - und beim Grillieren ist es nicht anders. Egal ob Sie Grillneuling oder ein Halbgott am Grillrost sind, bei uns können Sie einen Kurs gefüllt mit Grillweisheiten, Verpflegung und Anleitungen rund ums Grillieren erleben.

In unserer Grill Academy können Sie unsere zertifizierten Grillmeister mit Ihren Fragen löchern und mit der Methode "leraning by doing" selbst Hand anlegen. Damit wenden Sie das neu erlernte Wissen direkt an. Alle Grillarten kommen durchmischert zur Anwendung. So lernen Sie Holzkohle-, Gas-, Elektro- und Pelletgrills an einem entspannten Abend kennen. Zusätzlich zum kursspezifischen Thema lernen Sie jeweils folgende Grundlagen:

- Sicherheit vor/während/nach dem Grillieren
- Verschiedene Garmethoden auf dem Grill
- Stressfreies Grillieren durch gute Vorbereitung
- Funktionsweisen und Steuerung des Grills

Die Kurse finden in angenehmer Atmosphäre von 10 - 12 Personen statt. Es bleibt so genug Zeit und Raum für Diskussionen und Fragen rund ums Thema BBQ.

Standort: Schrägweg 15, 5727 Oberkulm  
Dauer: Montag: 18.00 - ca. 22.30 Uhr  
Samstag: 10.00 - ca. 15.00 Uhr  
Sonntag: 10.00 - ca. 15.00 Uhr  
Kosten: 120.00 Fr.

Was ist dabei:

- Alle Speisen
- Alle Getränke (inkl. Wein/Bier)
- Rezeptheftchen für Zuhause
- Grillschürze



Elsasser-Peter AG  
Hauptstrasse 27  
5726 Unterkulm  
Tel: 062/776 11 55

Melden Sie sich jetzt an!  
[www.grill24.ch/grillkurs](http://www.grill24.ch/grillkurs)