

GRILLKURSE



In unserem Grillkurs kommen nicht nur "Anfänger" auf ihre Kosten. Auch "Fortgeschrittene" erfahren immer wieder neue Ideen, sowie Tipps & Tricks.

Wir zeigen Dir die vielfältigen Möglichkeiten des Grillens auf: Ob direktes oder indirektes Grillen, sowie das Niedergaren, das klassische BBQ-Grillen, aber auch das Räuchern wird gezeigt. Der gemeinsame Meinungsaustausch steht bei uns im Vordergrund. Es kommen Kugelgrills, Gasgrills, Holzkohlegrills und Smoker zum Einsatz.

Sie lernen hier alles über Grillmethoden, Grillzutaten, Einführung in die verschiedenen Gerätetypen, der Umgang mit hilfreichem Grillzubehör, Marinieren/Würzen, Vorbereitung /Zubereitung des Grillgutes, Garstufen, uvm.

Wir machen einen Rundgang, von verschiedenen Gerichten aus Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Brot, sowie Vorspeisen und Desserts vom Grill! Am Schluss erhalten Sie alle Rezepte zum Nachgrillen.

ANMELDUNGEN & INFOS

ANMELDUNGEN BEI ANDREAS LENTSCH:

+ 43 676 917 8777

Lindenhof Lentsch GmbH
Sport- und Erlebnishof ***

3241 Kirnberg an der Mank, Lindenplatz 4
+43 2755 2263 | lindenhof@lentsch.at

LENTSCH.AT

LIMITIERTE TEILNEHMERANZAHL

Bei sehr schlechtem Wetter wird der Termin abgesagt.





DETAILS AUF EINEN BLICK

TRAINER & ORT

Mit den AMA zertifizierten, erfahrenen Grilltrainern Andreas Lentsch und Hans Luger. Im wunderschönen Garten unseres Lindenhofs.

ZUTATEN

Nur die besten Zutaten werden regional und saisonal von unserer Küche ausgewählt.

KOSTEN

Kursgebühr pro Person € 90,- pro Person inklusive Getränke
Beginn 14 Uhr, wenn nicht anders ausgemacht.

