

3

Grillworkshop mit Theo Wilmink

Das Grillen und Braten von Fleisch und Fisch über dem offenen Feuer ist die ursprünglichste Art der Zubereitung und war von der Steinzeit bis heute eine reine Männersache!

Nichts schmeckt so unvergleichlich köstlich wie ein fachgerecht gegrilltes Stück Fleisch: außen knusprig und innen zart und saftig. Damit Ihnen in Zukunft auch das ultimative Grillergebnis gelingt, steht bei unserem Grillworkshop Küchenmeister Theo Wilmink als Profi mit Rat und Tat zur Seite.



Bei unserem Grillevent kochen, bzw. grillen wir sowohl auf einem auf einem Weber-Grill, als auch auf einem Kupfergrill und einem original Monolith Keramik-Grill ein köstliches Menü in 3 Gängen mit Vorspeisen, 3 Sorten Fleisch und Dessert.

Unter der fachkundigen Anleitung von Theo Wilmink wird das Fleisch portioniert und mariniert und Sie erfahren, mit welchen Fleischstücken Sie auf dem Grill die besten Ergebnisse erzielen.

Dann erhalten Sie einen Einblick in die Kunst des Würzens und erlernen das Herstellen pikanter Marinaden und raffinierter Saucen.

Als Höhepunkt werden die vorbereiteten Zutaten auf einem Weber-, einem Kupfer- und einem Monolith-Grill perfekt gegart – der Küchenmeister steht Ihnen auch hier mit Tipps und Tricks zur Seite.

Dauer: ca. 2 Stunden

Der Genuss kommt natürlich nicht zu kurz: Anschließend verkosten Sie Ihre Grillspezialitäten in entspannter Runde.

Es handelt sich nicht um eine Verkaufsveranstaltung für einen Grillhersteller, sondern um einen Kochkurs, bei dem das Grillgut und die Marinaden im Mittelpunkt stehen!

Anmeldung erforderlich

Preis pro Person 95,00 Euro

Auch als Gutschein erhältlich

Termine auf Anfrage, bzw. feste Termine (s. Hotelhomepage)

