

LICENCE TO GRILL

GRILLKURS

BRILLIEREN BEIM GRILLIEREN

- PROGRAMM:** **Apero: Neue Ideen und Möglichkeiten!**
 Verschiedene Grillmodelle und Zubehör!
 Kleines Party-Abc; Ernährungstips, Beilagen
 Was eignet sich zum Grillieren! Qualität vor Quantität!
 Günstige Rezepte, Tips und Tricks!
- VORFÜHRUNG:** **Schonendes grillieren, flambieren, garen und**
 degustieren diverser Fleisch-, Wurst- & Fischarten
 (inkl. Rezepte, Gewürze, Marinaden, Saucen)
- Zubereitung von Grill-Beilagen und Gemüse**
 (verschiedene saisonale Rezepte)
- Dessertideen, passende Brotspezialitäten & Getränke!**
- Zum Schluss geniessen wir ein, am Kurs zubereitetes,**
 Grillmenu inkl. Dessert & Kaffee
- LEITUNG:** **Robert Müller, Metzgerei und Partyservice, Eschenbach**
- KURSDATEN:** **Nach Vereinbarung! Bahnhofstrasse 2, 6274 ESCHENBACH**
 für Gruppen, Firmen, Vereine, Kochklubs, etc
- AUSKUNFT:** **Metzgerei Müller AG: 041 448 11 23 / 079 641 93 86**
- KURSKOSTEN:** **Fr. 80.-- inkl. Unterlagen, Essen und Getränke!**

ZEIT, (G)LUSCHT UND WARME KLEIDER MITNEHMEN!