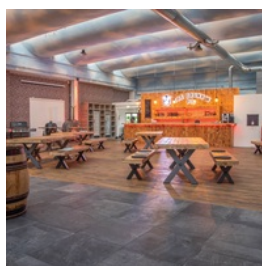
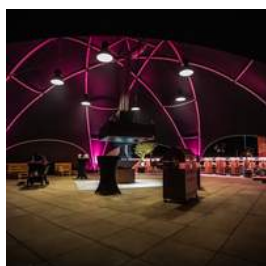


Seminar ohne Übernachtung

BBQ Seminare für Ihre Mitarbeiter!

Die Grillkurs Themen gehen vom Basisseminar über alle möglichen Schwerpunkte, denn es gibt immer was zu lernen. Gemeinsam in Gruppen bereiten wir...



Seminarbeschreibung

Das Fleisch auf den Einweggrill von der Tankstelle legen, irgendwann umdrehen, die verkohlten Stellen mit der Plastikgabel abkratzen, Ketchup drauf und fertig. Bon Appetit. Man kann so grillen. Aber nicht mit uns. Es gibt gute Gründe dafür, dass wir unser Hobby - das Grillen - zum Beruf gemacht haben. Wir betrachten es als traditionelles und kulinarisches Kunsthandwerk, das nicht nur Mägen füllt, sondern genießen lässt, den Sommer und die frische Luft zelebriert und Freundschaften festigt. Und weil wir wissen, dass wir damit nicht allein sind, bieten wir unsere Event Grillseminare für alle Grillenthusiasten, vom Einsteiger bis zum Profi an. Hier kommt jeder Grillfan auf seine Kosten. Unsere Seminare eignen sich auch hervorragend als Event oder Teambuilding Maßnahme.

Paket-Nummer: 0520411

Region:	 33334 Gütersloh
Teilnehmer:	 10 - 60 Teilnehmer
Verfügbarkeit:	 ganzjährig
Dauer:	 4 Stunden
Mögliche Sprachen:	 Deutsch
Preis inkl. MwSt:	 ab 89,99 € p.P.

Seminar ohne Übernachtung

BBQ Seminare für Ihre Mitarbeiter!

Die Grillkurs Themen gehen vom Basisseminar über alle möglichen Schwerpunkte, denn es gibt immer was zu lernen. Gemeinsam in Gruppen bereiten wir...

Beschreibung

DAS SEMINAR IM ÜBERBLICK

Unsere erfahrenen Grillmeister versorgen euch mit umfassendem Know-how und geben schon vorab Tipps zur richtigen Zubereitung der einzelnen Gerichte. Verschiedene Grill- und Garmethoden werden ebenfalls im Vorfeld besprochen und erklärt. Schließlich bereitet Ihr beim Grillseminar all eure 5 Gänge selbst zu!

Ihr arbeitet ausschließlich mit hochwertigen Geräten und lernt bestimmt ganz neue Techniken kennen!

Lernziele

Schnell wird deutlich, dass Gas- und Elektrogrills ganz andere Ergebnisse erzielen als der Smoker oder Holzkohlegrill. Alles, was Sie für das perfekte Barbecue wissen müssen, zeigen Ihnen unsere Grillexperten. Neben der Wissensvermittlung und dem Spaß ste

Zielgruppe

Jede/Jeder, die/der Spaß am Grillen/Kochen hat und sich für Kulinarik begeistern kann.

Leistungen inkl.

- Was allen inklusive ist:
 - Alle Getränke (Bier, Radler, Wein, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Cappuccino, Espresso) incl.
 - Alle Speisen - Raummiete - Endreinigung - Soundanlage - Grillmeister und Servicepersonal - Rezepte mit allen Rezepten des Seminars

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0520411

