

Werden Sie Grillprofil!

Bei uns erwarten Sie spannende Abende mit unterschiedlichen Rezepten und jede Menge Hochgenüsse zum Mitgrillen und Genießen! Erfahren Sie Tipps und Tricks, wie Ihr Grill zu Ihrer persönlichen Spezialitätenküche wird!

Ablauf des Abends

Am Kursabend treffen sich alle Teilnehmer um 18 Uhr (bitte melden Sie sich am Infotresen im Baumarkt an). Unser Weber-Grillmeister begrüßt Sie und erklärt den Ablauf des Abends. Gegrillt wird auf mehreren Grillgeräten (Gas, Kohle, Elektro, Plancha- und Pelletgrill). Der Grillmeister erklärt alle Zubereitungsschritte ausführlich und geht auf alle Fragen zu den Themen: Zubereitung, Lebensmittelkunde, Grill-Techniken und zu den Grillgeräten ein. Jeder, der möchte, kann bei der Zubereitung der Speisen oder beim Grillen Hand anlegen. Jeder Gang der Menüs wird gemeinsam zubereitet, dann gegrillt und anschließend direkt verkostet. Bier, Wein und Softgetränke sind in der Teilnahmegebühr enthalten. Der Abend findet in lockerer Atmosphäre statt.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Möchten Sie einen Kurs verschenken, haben wir entsprechende Gutscheine, die wir Ihnen auf Wunsch gern zukommen lassen. Bitte schreiben Sie per Mail oder rufen Sie uns an.



UNSERE KURSE 2026

Do. 16.04. American Barbecue

Do. 21.05. Grillen für Ladies

Do. 11.06. American Barbecue

Wählen Sie Ihren Lieblingstermin und melden Sie sich an: events@luechau.de

Noch Fragen?

Tel.: 04103/8009-780

Die Kursabende beginnen jeweils um 18 Uhr und enden um 22 Uhr. Die Teilnehmerzahl ist auf 25 Personen begrenzt.

Übermitteln Sie uns Ihre Rechnungsadresse bei der Anmeldung inkl. Telefonnummer und E-Mail-Adresse.

Die Teilnahmegebühr (je Teilnehmer in Höhe von 99,-€) wird sofort nach Rechnungseingang fällig. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Sie erst nach Eingang der Gebühr fest zur Teilnehmerzahl buchen können.



**Jetzt QR Code scannen
und gleich online anmelden!**

Rissener Strasse 142 • 22880 Wedel • www.luechau.de



Grillen wie die Profis



Kurse 2026



**99,- € Teilnahmegebühr.
Jetzt gleich anmelden!**



**American Barbecue – 16.04.2026 oder
American Barbecue – 11.06.2026**

Ein gutes Steak oder ein leckerer Burger vom Grill gehen immer. Und das alles im amerikanischen Stil. Begeben Sie sich zu einem Barbecue in die Staaten mit kulinarischen Spezialitäten von der Grillplatte. Mit diesem Menü geht die Reise gleich los.

Vorspeise Pizza BBQ-Style

Fingerfood Steaks vom Rind

Hauptspeise Smashed Cheese Burger | Coleslaw |
Drumsticks mit Alabama White Sauce

Snacks Nachos

Dessert Amerikanische Blaubeer-Pancakes

Teilnahmegebühr: 99,- € p.P.



Grillen für Ladies – 21.05.2026

An diesem Abend können Sie sich auf eine kulinarische Reise der besonderen Art freuen: Der Grillexperte von Weber zeigt Ihnen leckere Rezepte, die Sie zuhause nachgrillen können. Natürlich gibt es auch Insider-Tipps und der Experte steht Ihnen für Fragen rund um das Grillen zur Verfügung!

Vorspeise Pinsa mit frischen Feigen und Burrata

Fingerfood Rindersteak

Hauptspeise Gefülltes Hähnchenfleisch mit
Smashed Potatoes (Quetschkartoffeln) |
Gemüsespieß und Salbeibutter

Snacks Garnelen mit fruchtiger Marinade |
karibischer Rice and Peas

Dessert Blaubeer-Pancakes mit Vanillesauce

Teilnahmegebühr: 99,- € p.P.

