

WEBERS Quick`Easy

So einfach kann Grillen sein!

Der Webers Quick`easy Grillkurs für Einsteiger, um Basics zu lernen, aber auch für den erfahrenen Grillen der bei der Zubereitung schneller und einfacher Gerichte auf dem Grill die Weber Neuheiten entdecken kann. Zum Start gibt es einen sommerlichen Flammkuchen, als Snack – für viele das Mitternachts-Highlight – die Currywurst von der Plancha mit selbst gemachter Sauce. Vielfalt erleben und mit schnellen Rezepten begeistern!

VORSPEISE Sommerlicher Flammkuchen

HAUPTSPEISE Krustenbraten / Schmorzwiebeln / Bratkartoffelsalat mit Radieschen und Apfel

SNACKS Currywurst mit selbst gemachter Curry-Apfelsauce / Steak

DESSERT Double-Choc-Mandelbrownies

WEBERS Meat the Beef

Die Kunst des Fleisch-Grillens!

Der Kurs für Fleischliebhaber mit verschiedenen Schweine- und Rindercuts. Unsere Grillmeister tauchen mit den Teilnehmern ein in die Welt der Fleischzubereitung auf dem Grill. Grill- und Garmethoden, Fleischkunde und Tipps und Tricks für das perfekte Steak stehen als Lerninhalte in diesem Kurs im Mittelpunkt. Natürlich dürfen auch hier Beilagen und als süßer Abschluss Blaubeer-Kokos-Pancakes nicht fehlen. Eine neue Kursvariante im Portfolio der Weber Grillkurse im Handel. Oder kurz gesagt „meet Meat and Beef“!

VORSPEISE Teriyaki Steak-Bruschetta

HAUPTSPEISE 4-5 Sorten Rinder- und Schweinecuts / Boardsauce / Blauschimmelcrumble

SNACKS Roastbeef am Stück / Steakhouse Wedges / Pilz-Cognac-Sauce

DESSERT Blaubeer-Kokos-Pancakes

WEBERS Grilling Experience

Raffinesse, die begeistert!

In diesem Kurs überraschen wir mit kulinarischen Köstlichkeiten vom Grill. Das ist mehr als nur Basic. Gestartet wird mit einer Pinsa vom Grill. Auch Obst darf auf dem Grill nicht fehlen! Pfirsich gegrillt im Salat mit Schafskäse zu Chickenbombs – ein Hauptgang, der die Zunge verführt. Reibekuchen von der Plancha mit Avocado-creme und Chorizo und zum Abschluss Zimtschnecken vom Grill. Das macht jeden Gastgeber zum Grill Champion!

VORSPEISE Pinsa Romana

HAUPTSPEISE Chickenbombs mit Cheddar und Bacon / Salat mit Pfirsich und Ziegenkäse

SNACKS Steaks Rind und Schwein / Reibekuchen mit Chorizo und Avocado-creme

DESSERT Zimtschnecken

WEBERS Wintergrillen

Im Winter wird es heiß auf dem Grill!

Heizen Sie zusammen mit unserem Grillmeister den Teilnehmern ein und lassen Sie sich den Winter-Grillspaß entdecken. Eine Käse-Lauch-Suppe aus dem Dutch Oven, eine Pizza mit winterlichem Belag vom Pizzastein und der Spekulatius-Waldbeeren-Crumble aus der Keramik-Backform flankieren das Rollbrätchen mit Chicoréepfanne und Senfrahmsauce. Hier wird es warm ums Herz und im Magen – also keine Scheu vorm Grill bei winterlichen Temperaturen!

VORSPEISE Pizza mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnuss

HAUPTSPEISE Rollbrätchen mit Senf-Zwiebel-Füllung / Chicoréepfanne mit Bergkäse und Bauernbrot / Senfrahmsauce

SNACKS Käse-Lauch-Suppe / Bauchspeck-Spieße

DESSERT Spekulatius-Waldbeeren-Crumble

