



Weber Grillkurse 2024

Bei HASSELBRING in BUXTEHUDE

Samstag, den 01.06.2024, ab 15 Uhr Quick`Easy

VORSPEISE: Sommerlicher Flammkuchen
HAUPTSPEISE Krustenbraten/Schmorzwiebeln/Bratkartoffelsalat mit Radieschen und Apfel
SNACKS: Currywurst mit selbstgemachter Curry-Apfelsauce/Steaks
DESSERT: Double-Choc-Mandelbrownies

Samstag, den 31.08.2024, ab 15 Uhr Meat the Beef

VORSPEISE: Terriyaki Steak-Bruchetta
HAUPTSPEISE: 4-5 Sorten Rinder-und Schweinecuts/Boardsauce/Blauschimmelcrumble
SNACKS Roastbeef am Stück/Steakhouse Wedges/Pilz-Cognac-Sauce
DESSERT: Blaubeer-Kokos-Pancakes

Samstag, den 09.11.2024, ab 15 Uhr Wintergrillen

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

**MAX. 25 PERSONEN JE SEMINAR – IM PREIS INBEGRIFFEN SIND
SÄMTLICHE SPEISEN, DIE REZEPTE UND GETRÄNKE.**

Preis je Person 99,- €



Anmeldungen nehmen wir unter Tel. 04161/717-180
oder per email jgruendahl@hasselbring.de entgegen.

Ernst Haselbring GmbH & Co.KG, Ostmoorweg 39-41, 21614 Buxtehude