



# 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](mailto:jgruendahl@hasselbring.de) entgegen.

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