



## Grillseminar Live!

### Menüs 2024

#### Quick´Easy

So einfach kann Grillen sein !

**Vorspeise:** Sommerlicher Flammkuchen

**Hauptspeise:** Krustenbraten / Schmorzwiebeln / Bratkartoffelsalat mit Radieschen und Apfel

**Snacks :** Currywurst mit selbst gemachter Curry-Apfelsauce / Steak

**Dessert:** Double-Choc-Mandelbrownies

#### Meat the Beef

Die Kunst des Fleisch-Grillens !

**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

#### Grilling Experience

Raffinesse, die begeistert !

**Vorspeise:** Pinsa Romana

**Hauptspeise:** Chickenbombs mit Cheddar und Bacon / Salat mit Pfirsich und Ziegenkäse

**Snacks :** Steaks Rind und Schwein / Reibekuchen mit Chorizo und Avocadocreame

**Dessert :** Zimtschnecken



# Grillseminar Live! 2024

im WOLFF-Gartenmarkt

19.04.2024, AB 17 Uhr, Quick`Easy (99,-€)

20.04.2024, AB 15 Uhr, Quick`Easy (99,-€)

14.06.2024, AB 17 Uhr, Meat the Beef (109,-€)

15.06.2024, AB 15 Uhr, Meat the Beef (109,-€)

20.09.2024, AB 17 Uhr, Grilling Experience (99,-€)

21.09.2024, AB 15 Uhr, Grilling Experience (99,-€)

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

## Preis je Person 99,- / 109,- €



Anmeldungen nehmen wir unter Tel. 04141/4096-56  
oder per email [schmidt@wolff-stade.de](mailto:schmidt@wolff-stade.de) entgegen.