

# MENÜS 2020

## STEAK & BURGER 2020

Dieser Kurs wurde speziell für Fleischliebhaber kreiert. Zum Auftakt gibt es köstliche Steaks, saftige mediterrane Rindfleisch-Burger sowie mexikanische Hähnchen-Burritos. Ein salzig-süßer Fusion-Kuchen mit Guinness rundet das Menü ab.

Eine Veranstaltung für echte GrillXperten!

### Vorspeise:

Ham 'n' Cheese Monkey Bread

### Hauptgang:

Kräuter-Rumpsteak, geröstet, mit mediterranen Kartoffelecken und Honig-Senf-Zwiebeln

### Snacks:

Steak-Tasting / Hähnchen-Burritos / Mediterraner Rindfleisch-Burger

### Dessert:

Guinness-Schokoladenkuchen

**89,00 €**

## BEST OF WEBER ´S GRILLBIBEL

Dieser Kurs wurde auf Basis der Grillbibel Vol. 2 entwickelt. Anhand verschiedener Gerichte von Bratwurst-Sandwiches über Adobo-Hähnchenschenkel bis hin zu einem Croissant-Auflauf ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sie erwartet ein Kurs, bei dem Ihnen das gesamte Grillsortiment, eine Vielzahl von Zubehör und der Bezug zur Weber Literatur nahegebracht werden.

### Vorspeise:

Bratwurst-Sandwich

### Hauptgang:

Adobo-Hähnchenschenkel, Aubergine mit mediterranem Relish, dazu knusprige Kartoffelhälften

### Snacks:

Pizza / Steak mit Pilzen an Cognac-Sauce

### Dessert:

Croissant-Auflauf mit Banane und Schokolade

**89,00 €**

# MENÜS 2020

## BBQ - CLASSICS 2020

Die beliebten Klassiker für ein köstliches Menü - von süßlich-pikantem Lachs über Beer Can Chicken bis hin zu Rosmarinpfirsichen nach indischer Art. Unsere besonderen und leckeren Snacks bringen Ihre Grillkünste auf ein höheres Level. Darüber hinaus lernen Sie die Grilltechniken auf Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills.

### Vorspeise:

Twisted Pizza

### Hauptgang:

Gefüllte Jalapeño-Schoten, Schweinelende mit Backkartoffeln und Corn on Fire

### Snacks:

Süßlich-pikanter Lachs / Beer Can Chicken - indische Art / Perfektes Steak

### Dessert:

Rosmarinpfirsiche

**89,00 €**

## WINTER – BBQ 2020

Echte Grillmeister grillen das ganze Jahr! Webers zertifizierter Grillmeister führt Sie Schritt für Schritt durch die Zubereitung eines köstlichen Mehrgängemenüs mit lokalen Superfoods, saisonalen Zutaten und vor allem - mit der Zubereitung des klassischen Winter Chicken.

### Vorspeise:

Winter-Pizza

### Hauptgang:

Spießbraten mit Blaukäse und gegrilltem Chicorée sowie "Planked Mashed Potatoes"

### Snacks:

Superfood-Eintopf / Winter Chicken / Perfektes Steak

### Dessert:

Hasselback-Äpfel m. Vanillesauce

**99,00 €**

