



Unser Seminarangebot 2011



Es gibt mehr als nur Würste und Schweinesteaks vom Grill. Überraschen Sie Ihre Freunde und Bekannte mit raffinierten Leckereien vom Grill.

Bei unseren Seminaren erleben und genießen Sie das Grillen ganz neu.

Die Geschenkidee!

Grill- und Barbecue Seminar-Programm 2011

Liebe Grillfreunde,

ich möchte Ihnen mein aktuelles Grillseminar-Programm vorstellen. Zu meiner großen Freude wird meinen Teamkollege und Freund Karsten Aschenbrandt auch 2011 als Seminarleiter wieder zur Verfügung stehen.

„Unser Team“ ist das Meisterschaftsteam des Grillsportvereins. Unter anderem waren wir bei den deutschen Grillmeisterschaften in folgenden Kategorien erfolgreich.

- 2007 Sieger in der Kategorie Rindfleisch
- 2009 Sieger in der Kategorie Spareribs
- 2010 Sieger in der Kategorie Bratwurst

Die Seminare finden in unserem Grill- und BBQ Zentrum Stuttgart, Feuerbacher Talstraße 141 in 70469 Stuttgart-Feuerbach statt. Dort haben wir eine professionelle Küche, genügend Parkplätze und die Möglichkeit auch überdacht zu grillen, falls das Wetter dies einmal nötig werden lässt.

Die Anzahl der Teilnehmer liegt zwischen 10 und 20 Personen. Bei Unter- oder Überbuchung bekommen Sie rechtzeitig Nachricht.

Alle Kurse beinhalten ein mehrgängiges Menü, die in kleinen Teams von 2-4 Personen und unter fachkundiger Anleitung auf den unterschiedlichsten Grillgeräten zubereitet werden.

Die Kursgebühren beinhalten jeweils alle Lebensmittel, Verbrauchsmaterialien, nicht alkoholische Getränke sowie einen Begrüßungs-Sekt. Alkoholische Getränke werden am Seminarende zu fairen Preisen abgerechnet. Jeder Kursteilnehmer erhält eine Urkunde und die Rezepte des Abends zum mitnehmen.

Die Kurse können je nach Fortgang in Ihrer Dauer um 1-2 Stunden variieren, planen Sie nicht zu knapp!

1.)	Schlemmer-Grillkurs I:	Hier werden diverse Grills und Grillmethoden erklärt und in ersten Schritten gezeigt, dass man auf dem Grill mehr als Würstchen und Schweinehals zubereiten kann.
2.)	Schlemmer-Grillkurs II:	Der Schwerpunkt dieses Kurses liegt bei der Zubereitung eines raffinierten 4-Gänge Menüs. Dieser Kurs richtet sich an ambitionierte Griller die Freude haben auch mal aufwendigere Dinge auf dem Grill zuzubereiten
3.)	Gourmet-Grillkurs:	An diesem Abend kommen nur die feinsten Sachen auf den Rost, edelste Fische und Meeresfrüchte sowie die besten Fleischsorten der Welt können hier ausprobiert werden. Bei diesem Kurs ist Freude und Spaß an der Essenszubereitung und deren Präsentation sowie eine gewisse Fingerfertigkeit mit dem Messer von Vorteil. Dieser Kurs ist auf max. 15 Teilnehmer begrenzt.
4.)	Party-Grillkurs:	Kennen Sie das? – Sie haben zu einer Grillparty eingeladen und alle haben Spaß nur Sie nicht. Solange die anderen Spaß haben, stehen Sie gestresst am Grill. Zum Essen kommen Sie, wenn alle fertig sind und Sie kommen in den Genuß eines kalten Grillgerichtes.. In diesem Kurs lernen Sie leckere Gerichte kennen, die ganz entspannt nebenher gegrillt werden und sicher gelingen.
5.)	Weihnachtlicher Grillkurs:	Warum nicht in der Weihnachtszeit grillen? Wir zeigen Ihnen wie Sie weihnachtliche Leckereien einfach auf dem Grill zubereiten können. Nutzen Sie Ihren Grill, entlasten Sie Ihre Küche und Sie werden schnell feststellen, wie praktisch ein zusätzlicher Backofen sein kann.
6.)	Wild-Grillkurs:	Heimisches Wild schonend auf dem Grill zubereitet. Was auf den Grill kommt, entscheidet das Jagdglück des Jägers.
7.)	Weber -Grillkurs:	Lernen Sie die Möglichkeiten verschiedenster Weber Kohle- und Gasgrills kennen. Wir grillen gemeinsam mehrere Gänge und erläutern auch das ausgedehnte Weber Zubehörsortiment.
8.)	Outdoorchef -Grillkurse:	Hier werden Ihnen, unter Anleitung eines Grillmeisters von Outdoorchef , die Vorzüge und die Vielseitigkeit der Grillgeräte von Outdoorchef in schmackhafter Weise näher gebracht. • Basics mit Bettina Seitz: • Steaks mit Bettina Seitz: • Basics mit Volker Elm: • Saisonales mit Volker Elm: Diese Kurse leiten wir nicht selbst, stehen aber für Fragen gerne zur Verfügung.
9.)	American BBQ	Hier werden traditionelle Gerichte aus der amerikanischen Barbecuekultur zubereitet. Auf original Smokern werden diverse Gerichte low and slow zelebriert.
10.)	Fisch und Meeresfrüchte	Dieser Kurs richtet sich an Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten. Wir bereiten ein 3-gängiges Menü aus Fisch und Meeresfrüchten und als Abschluss ein leckeres Dessert vom Grill.

...und das sind unsere Leistungen:

- die Kurse werden von mehrfachen Categoriesiegern bei den deutschen Meisterschaften geleitet
- immer aktuellste Grillgeräte der gängigen Hersteller aus unserem Lieferprogramm
- hochwertige Messer und Küchentools, damit macht das vorbereiten Freude
- beste Qualität bei allen Lebensmitteln von Top Lieferanten
- alle Verbrauchsmaterialien (Kohle/Gas) sind inklusive
- kostenloser Begrüßungssekt
- jeder Teilnehmer erhält eine Grillschürze, die er mit nach Hause nehmen kann
- alkoholfreie Getränke sind in den Kursgebühren enthalten
- die Teilnehmer konzentrieren sich auf das Grillen und Vorbereiten und müssen nicht spülen oder aufräumen
- alle Rezepte zum Mitnehmen
- Am Schluss erhalten alle Teilnehmer eine Urkunde
- jeder Absolvent erhält die Möglichkeit eines rabattierten Einkaufs

Schicken Sie die ausgefüllte Anmeldung per Post, per Telefax an 0700-22777634 oder per eMail an ts@bbq-profi.de. Die Anmeldung wird erst mit Zahlungseingang gültig und bestätigt!

Unser Seminarangebot chronologisch 2011

Datum	Kurs	Beginn	Datum	Kurs	Beginn
Sa. 12.02.2011	Schlemmer I	16:00	Fr. 08.07.2011	Weber	18:00
So. 13.02.2011	Schlemmer I	14:00	Sa. 09.07.2011	Fischkurs	16:00
Fr. 04.03.2011	Weber	18:00	So. 10.07.2011	American BBQ	12:00
Sa. 05.03.1011	Schlemmer II	16:00	Do. 21.07.2011	Outdoorchef Basics	18:00
So. 06.03.2011	Schlemmer II	14:00	Fr. 22.07.2011	Outdoorchef Steaks	18:00
Do. 24.03.2011	Outdoorchef Basics	18:00	Sa. 23.07.2011	Party	16:00
Fr. 25.03.2011	Outdoorchef Steaks	18:00	So. 24.07.2011	Party	14:00
Sa. 26.03.2011	Party	16:00	Fr. 16.09.2011	Weber	18:00
So. 27.03.2011	Party	14:00	Sa. 17.09.2011	Gourmet	16:00
Fr. 15.04.2011	Weber	18:00	So. 18.09.2011	American	12:00
Sa. 16.04.2011	Gourmet	16:00	Do. 29.09.2011	Outdoorchef Basics	18:00
So. 17.04.2011	Gourmet	14:00	Fr. 30.09.2011	Party	18:00
Fr. 06.05.2011	Weber	18:00	Sa. 01.10.2011	Schlemmer I	16:00
Sa. 07.05.2011	Schlemmer I	16:00	So. 02.10.2011	Schlemmer I	14:00
So. 08.05.2011	Schlemmer I	14:00	Fr. 21.10.2011	Weber	18:00
Do. 26.05.2011	Outdoorchef Basics	18:00	Sa. 22.10.2011	Fischkurs	16:00
Fr. 27.05.2011	Outdoorchef Frühling	18:00	So. 23.10.2011	Wild	14:00
Sa. 28.05.2011	Schlemmer II	16:00	Sa. 12.11.2011	Weihnachtlich	16:00
So. 29.05.2011	Schlemmer II	14:00	So. 13.11.2011	Weihnachtlich	14:00

Unsere Seminartermine 2011

Kursart	Datum/Startzeit	Geplante Kursdauer	Kosten je Teilnehmer	Anzahl Teilnehmer
Schlemmer-Grillkurs I	<input type="checkbox"/> 12.02.2011 / 16:00 <input type="checkbox"/> 07.05.2011 / 16:00 <input type="checkbox"/> 01.10.2011 / 16:00	<input type="checkbox"/> 13.02.2011 / 14:00 <input type="checkbox"/> 08.05.2011 / 14:00 <input type="checkbox"/> 02.10.2011 / 14:00	Sa. / So. 4-6 Std. € 89,--	
Schlemmer-Grillkurs II	<input type="checkbox"/> 05.03.2011 / 16:00 <input type="checkbox"/> 28.05.2011 / 16:00	<input type="checkbox"/> 06.03.2011 / 14:00 <input type="checkbox"/> 29.05.2011 / 14:00	Sa./So. 4-6 Std. € 99,--	
Gourmet-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 16.04.2011 / 16:00 <input type="checkbox"/> 17.09.2011 / 16:00	<input type="checkbox"/> 17.04.2011 / 14:00	Sa./So. 4-6 Std. € 129,--	
Party-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 30.09.2011 / 18:00		Sa./So. 4-6 Std. € 89,--	
Weihnachtlicher Grillkurs	<input type="checkbox"/> 12.11.2011 / 16:00	<input type="checkbox"/> 13.11.2011 / 14:00	Sa./So. 4-6 Std. € 99,--	
Wild-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 23.10.2011 / 14:00		So. 4-6 Std. € 99,--	
Weber-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 04.03.2011 / 18:00 <input type="checkbox"/> 06.05.2011 / 18:00 <input type="checkbox"/> 16.09.2011 / 18:00	<input type="checkbox"/> 15.04.2011 / 18:00 <input type="checkbox"/> 08.07.2011 / 18:00 <input type="checkbox"/> 21.10.2011 / 18:00	Fr. ca. 4 Std. € 69,--	
Outdoorchef-Grillkurs Basic	<input type="checkbox"/> 24.03.2011 / 18:00 <input type="checkbox"/> 21.07.2011 / 18:00	<input type="checkbox"/> 26.05.2011 / 18:00 <input type="checkbox"/> 29.09.2011 / 18:00	Do. 3-4 Std. € 59,--	
Outdoorchef-Grillkurs Steak	<input type="checkbox"/> 25.03.2011 / 18:00	<input type="checkbox"/> 22.07.2011 / 18:00	Fr. ca. 4 Std. € 69,--	
Outdoorchef-Grillkurs Saison	<input type="checkbox"/> 27.05.2011 / 18:00		Fr. ca. 4 Std. € 69,--	
American Barbecue	<input type="checkbox"/> 10.07.2011 / 12:00	<input type="checkbox"/> 18.09.2011 / 12:00	So. 6-7 Std. € 129,--	
Fisch und Meeresfrüchte	<input type="checkbox"/> 09.07.2011 / 14:00	<input type="checkbox"/> 22.10.2011 / 14:00	So. 4-6 Std. € 99,--	

Verbindliche Anmeldung zur Teilnahme an den angekreuzten Kurs(en).

Vorname:
Name:
Straße/Nr.:
PLZ/Ort:
Telefon:
Telefax:
eMail:

Name 2:
Name 3:
Name 4:
Bitte überweisen Sie die Kursgebühren auf folgendes Konto:
BBQ-Profi UG
Volksbank Stuttgart
BLZ: 600 901 00
Konto: 350 619 000