

BBQ

PROFI

Grillschule Stuttgart

Unser Seminarangebot 2012



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 2012

Liebe Grillfreunde,

gibt es etwas schöneres als mit Gleichgesinnten gemeinsam Etwas leckeres vom Grill zu zaubern?

Zusammen mit meinem Freund Karsten Aschenbrandt, genannt „Ted“, führen wir Sie, bei den meisten Kursen, durch ein paar schöne Stunden. Gemeinsam waren wir im 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 BBQ- und Grillzentrum Stuttgart, Feuerbacher-Tal-Str. 141 in 70469 Stuttgart-Feuerbach statt. Dort haben wir eine professionelle Küche, genügend Parkplätze und sind wetterunabhängig.

Die Anzahl der Teilnehmer liegt zwischen 15 und 25 Personen. Bei Unter- oder Überbuchung bekommen Sie rechtzeitig Nachricht.

Geschlossene Grillkurse, ob privat oder als Firmenevent sind möglich, es werden jedoch mindestens 15 Teilnehmer berechnet.

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

Anmeldung bei uns persönlich oder über unsere Homepage. Die Verfügbarkeit der Plätze wird auf unserer Homepage vor der Buchung angezeigt oder Sie erfragen diese bei uns.

Unser Seminarangebot 2012

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

1.) Grill ABC	Dieser Kurs ist ideal für Grillanfänger, hier erklären wir für was man einen Deckel am Grill benötigt, was ist direktes und indirektes grillen, wie zündet man einen Holzgrill am besten an, was ist beim Umgang mit Gasgrills zu beachten und wie reinigt man seinen Grill am besten. Wir erklären alles in der Praxis bei der Zubereitung eines 3-gängigen Menüs. Dieser Kurs wird von unserem Dom und/oder Jutta geleitet.
2.) Basic I	Wir bereiten ein leckeres 4 –Gänge Menü auf dem Grill unter Zuhilfenahme einfacher Zubehörteile und erklären die unterschiedlichen Grillgeräte und Methoden. Hier werden Sie langsam an die vielfältigen Möglichkeiten des Grillens und Barbecue herangeführt.
3.) Basic II	Ergänzend zum Basic 2 Kurs bereiten wir ebenfalls ein 4–Gänge Menü mit anderen Zubehörteilen aus der Grillerlebniswelt. Nach der Teilnahme an beiden Basic Kursen haben Sie die vielfältigen Möglichkeiten die ein Grill mit dem entsprechenden Zubehör bieten kann erlebt und Sie sind in der Lage einen entsprechenden Grill als vollwertige Außenküche zu nutzen.
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.) 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.
6.) American BBQ	Hier werden traditionelle Gerichte aus der amerikanischen Barbecuekultur zubereitet. Auf original Smokern werden diverse Gerichte low and slow zelebriert. Dieser Kurs dauert am längsten und man bekommt am meisten zu essen. Als Vorbereitung empfehlen wir diverse Magendehnübungen.
7.) Steak-Grillkurs:	Hier zeigen wir Ihnen wie man verschiedene Rindersteaks richtig zuschneidet, vorbereitet und sie auf den gewünschten Garpunkt perfekt grillt. In diesem Kurs werden wir auch ein wenig Fleischkunde vermitteln und erklären auf was es beim Steak Einkauf ankommt.
8.) Fisch und Meeresfrüchte	Dieser Kurs richtet sich an Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten. Wir bereiten ein Menü aus Fisch und Meeresfrüchten inkl. diverser Beilagen auf dem Grill zu und als Abschluss gibt es ein leckeres Dessert vom Grill.
9.) Weber- Grillkurs:	Lernen Sie die Möglichkeiten verschiedenster Weber Kohle-/ und Gasgrills kennen. Wir grillen gemeinsam auf den Grills des Marktführers mehrere Gänge und erläutern auch das ausgedehnte Weber Zubehörsortiment.
10.) 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. Diese Kurse leiten wir nicht selbst, stehen aber für Fragen gerne zur Verfügung.
11.) Wintergrillen	Warum nicht im Winter grillen? Wir zeigen Ihnen wie Sie herzhaftere oder 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.

...und das sind unsere Leistungen:

- die meisten 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
- Jeder Teilnehmer erhält ein Zertifikat
- Als kleines Dankeschön erhält jeder Absolvent die Möglichkeit EINES rabattierten Einkaufs

Unser Seminarangebot 2012 chronologisch

Datum	Kurs	Beginn		Datum	Kurs	Beginn
Fr. 02.03.2012	Weber	18:00		Sa. 21.07.2012	Party	16:00
Sa. 03.03.2012	Basic I	16:00		So. 22.07.2012	Party	14:00
So. 04.03.2012	Basic I	14:00		Fr. 03.08.2012	Fisch	18:00
Fr. 23.03.2012	Steak	18:00		Sa. 04.08.2012	Gourmet	16:00
Sa. 24.03.2012	Basic II	16:00		So. 05.08.2012	American BBQ	14:00
So. 25.03.2012	Basic II	14:00		So. 26.08.2012	Grill ABC	14:00
So. 15.04.2012	Grill-ABC	14:00		Fr. 14.09.2012	Weber	18:00
Do. 19.04.2012	Outdoorchef	18:00		Sa. 15.09.2012	Weber	16:00
Fr. 20.04.2012	Weber	18:00		So. 16.09.2012	American BBQ	14:00
Sa. 21.04.2012	Party	16:00		So. 23.09.2012	Grill-ABC	14:00
So. 22.04.2012	Party	14:00		Do. 27.09.2012	Outdoorchef	18:00
Fr. 25.05.2012	Outdoorchef	18:00		Fr. 28.09.2012	Steak	18:00
Sa. 26.05.2012	Gourmet	16:00		Sa. 29.09.2012	Party	16:00
So. 27.05.2012	Fisch	14:00		So. 30.09.2012	Party	14:00
Fr. 15.06.2012	Steak	18:00		Fr. 12.10.2012	Weber	18:00
Sa. 16.06.2012	Basic I	16:00		Sa. 13.10.2012	Basic I	16:00
So. 17.06.2012	Basic I	14:00		So. 14.10.2012	Basic I	14:00
So. 24.06.2012	Grill-ABC	14:00		Fr. 26.10.2012	Basic II	18:00
Fr. 29.06.2012	Weber	18:00		Sa. 27.10.2012	Party	16:00
Sa. 30.06.2012	Basic II	16:00		So. 28.10.2012	Party	14:00
So. 01.07.2012	Basic II	14:00		Fr. 16.11.2012	Steak	18:00
Do. 19.07.2012	Outdoorchef	18:00		Sa. 17.11.2012	Wintergrillen	16:00
Fr. 20.07.2012	Steak	18:00		So. 18.11.2012	Wintergrillen	14:00

Seminarbuchung 2012

Kursart	Datum / Startzeit	Geplante Kursdauer	Kosten je Teilnehmer	Anzahl Teilnehmer
Grill-ABC	<input type="checkbox"/> 15.04.2012 / 14:00	<input type="checkbox"/> 26.08.2012 / 14:00	4-5 Std.	€ 59,--
	<input type="checkbox"/> 24.06.2012 / 14:00	<input type="checkbox"/> 23.09.2012 / 14:00		
Basic I	<input type="checkbox"/> 03.03.2012 / 16:00	<input type="checkbox"/> 17.06.2012 / 14:00	4-6 Std.	€ 89,--
	<input type="checkbox"/> 04.03.2012 / 14:00	<input type="checkbox"/> 13.10.2012 / 16:00		
	<input type="checkbox"/> 16.06.2012 / 16:00	<input type="checkbox"/> 14.10.2012 / 14:00		
Basic II	<input type="checkbox"/> 24.03.2012 / 16:00	<input type="checkbox"/> 01.07.2012 / 14:00	4-6 Std.	€ 99,--
	<input type="checkbox"/> 25.03.2012 / 14:00	<input type="checkbox"/> 26.10.2012 / 18:00		
	<input type="checkbox"/> 30.06.2012 / 16:00			
Party-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 21.04.2012 / 16:00	<input type="checkbox"/> 29.09.2012 / 16:00	4-6 Std.	€ 89,--
	<input type="checkbox"/> 22.04.2012 / 14:00	<input type="checkbox"/> 30.09.2012 / 14:00		
	<input type="checkbox"/> 21.07.2012 / 16:00	<input type="checkbox"/> 27.10.2012 / 16:00		
	<input type="checkbox"/> 22.07.2012 / 14:00	<input type="checkbox"/> 28.10.2012 / 14:00		
Gourmet-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 26.05.2012 / 16:00	<input type="checkbox"/> 04.08.2012 / 16:00	4-6 Std.	€ 129,--
Steak-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 23.03.2012 / 18:00	<input type="checkbox"/> 28.09.2012 / 18:00	4-6 Std.	€ 99,--
	<input type="checkbox"/> 15.06.2012 / 18:00	<input type="checkbox"/> 16.11.2012 / 18:00		
	<input type="checkbox"/> 20.07.2012 / 18:00			
Fischkurs	<input type="checkbox"/> 27.05.2012 / 14:00	<input type="checkbox"/> 03.08.2012 / 18:00	4-6 Std.	€ 99,--
Weber-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 02.03.2012 / 18:00	<input type="checkbox"/> 14.09.2012 / 18:00	4-5 Std.	€ 79,--
	<input type="checkbox"/> 20.04.2012 / 18:00	<input type="checkbox"/> 15.09.2012 / 16:00		
	<input type="checkbox"/> 29.06.2012 / 18:00	<input type="checkbox"/> 12.10.2012 / 18:00		
Outdoorchef-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 19.04.2012 / 18:00	<input type="checkbox"/> 19.07.2012 / 18:00	4-5 Std.	€ 69,--
	<input type="checkbox"/> 25.05.2012 / 18:00	<input type="checkbox"/> 27.09.2012 / 18:00		
American Barbecue	<input type="checkbox"/> 05.08.2012 / 14:00	<input type="checkbox"/> 16.09.2012 / 14:00	6-7 Std.	€ 129,--
Wintergrillen	<input type="checkbox"/> 17.11.2012 / 16:00	<input type="checkbox"/> 18.11.2012 / 14:00	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