

Liebe Grillfreunde,

Unser Seminarangebot 2020

Grillen und Barbecue - das sind Leidenschaft, Liebe zum Genießen sowie die Freude an frischen Zutaten und hochwertigen Produkten.

Bei unseren Grill-Seminaren werden Sie zwar nicht innerhalb von ein paar Stunden zum Grillweltmeister, aber wir vermitteln Ihnen alles Wichtige und Sie werden sicher Ihre Familie und Freunde mit leckeren Gerichten vom Grill überraschen können.

Neben dem richtigen und professionellen Umgang mit dem Gas- und Kohlegrill, erhalten Sie auch Tipps und Tricks aus dem Bereich Warenkunde, welche wir leicht und verständlich vermitteln.

Die Seminare finden in unserem BBQ- und Grillzentrum Stuttgart, Feuerbacher-Tal-Str. 141 in 70469 Stuttgart-Feuerbach statt. Dort haben wir eine professionelle Küche, ein schönes Gastzimmer, genügend Parkplätze und sind wetterunabhängig.

Die Anzahl der Teilnehmer liegt zwischen 10 und 20 Personen. Bei Unter- oder Überbuchung bekommen Sie rechtzeitig Nachricht. Der Gourmet-Grillkurs ist auf max. 15 Teilnehmer, die Deluxe-Kurse auf nur 12 Teilnehmer begrenzt.

Geschlossene Grillkurse, ob privat, als Firmenevent oder als Teambuilding Maßnahme sind möglich, es werden jedoch mindestens 15 Teilnehmer (12 Teilnehmer bei Deluxe-Kursen) 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.

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 4-gängigen Menüs.
2.) Schlemmerkurs und Deluxe	Wir bereiten ein leckeres 4-Gänge Menü auf dem Grill unter Zuhilfenahme einfacher Zubehöreile und erklären die unterschiedlichsten Grillgeräte und Methoden. Hier werden Sie langsam an die vielfältigen Möglichkeiten des Grillens und Barbecue herangeführt.
3.) Party-Grillkurs	Kennen Sie das? – Sie haben zu einer Grillparty eingeladen und alle haben Spaß nur Sie nicht. Solange die anderen sich bereits Vergnügen, 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.
4.) Steak-Grillkurs und Deluxe	Ein Pflichtkurs für alle Steak Liebhaber. 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.
5.) Beef Party	Erleben Sie ein unvergessliches Event und machen Sie Ihr Steak-Diplom! Erfahren Sie mit der Gourmetfleisch BEEF Party was gutes Fleisch ausmacht und wie Sie daraus Steaks zubereiten, die Sie bisher nur aus der Stermegastronomie kannten. Dabei lernen Sie alles Wissenswerte über das American Beef seiner edlen Teilstücke vom Rumpsteak bis zum Entrecôte. Natürlich steht auch eine Verkostung der einzelnen American Beef Teilstücke auf dem Programm (500g pro Person).
6.) Gourmet-Grillkurs (max. 15 Teilnehmer)	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 Essenzubereitung und deren Präsentation sowie eine gewisse Fingerfertigkeit mit dem Messer von Vorteil. Dieser Kurs ist auf max. 15 Teilnehmer begrenzt.
7.) 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.
8.) Leckereien vom Outdoorchef	Hier werden Ihnen, unter Anleitung eines Grillmeisters, die Vorzüge und die Vielseitigkeit der Grillgeräte von Outdoorchef in schmackhafter Weise näher gebracht. Hier lernen Sie das richtige einsetzen des patentierten Trichtersystems sowie diverser Zubehöreile. Auch wird Ihnen hier gezeigt wie einfach dieses System zu reinigen ist. Hier wird das Grillen so einfach als wenn Sie Ihren Backofen benutzen.
9.) BBQ-Dinner auf Napoleon Premium Grills	Lernen Sie verschiedene Napoleon Grills kennen. Wir zeigen die Funktionsweise und Vorzüge der Sizzle Zone, die Vorteile eines Rückwandbrenners, wozu man eine Seitenkochstelle benutzen kann und wie man auf einem Napoleon direkt und indirekt gegrillte Speisen zubereitet. Letztendlich zeigen wir Ihnen bei diesem Kurs wie einfach es ist bei seinen Gästen zu glänzen.
10.) Fisch und Meeresfrüchte	Dieser Kurs richtet sich an Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten. Auf was ist beim Einkauf zu achten, wie verstärke ich den Eigengeschmack des Fisches und wie ermittle ich die optimale Garstufe. Wir bereiten ein schmackhaftes Menü aus Fisch und Meeresfrüchten inkl. diverser Beilagen auf dem Grill zu und als Abschluss gibt es ein gegrilltes Dessert.
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 Kurse werden von erfahrenen Grillmeistern 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 Lebensmittel und Verbrauchsmaterialien sind inklusive
- jeder Teilnehmer erhält eine Grillschürze, die er mit nach Hause nehmen kann
- alkoholfreie Getränke und ein Begrüßungssekt sind in den Kursgebühren enthalten
- die Teilnehmer konzentrieren sich auf das Grillen und Vorbereiten und müssen nicht spülen oder aufräumen
- alle Rezepte und Urkunde zum Mitnehmen
- Als kleines Dankeschön erhält jeder Absolvent die Möglichkeit EINES rabattierten Einkaufs
- **NEU** - seit 2014 bieten wir die beliebtesten Kurse auch als Deluxe an. Deluxe heißt bei diesen Kursen dass die Teilnehmerzahl auf 12 begrenzt ist, für ein intensives Grillerlebnis in kleiner Runde. Alkoholische Getränke sind hier auch in den Gebühren erhalten.

BBQ-PROFI
Grillschule Stuttgart

Barbecue- und Grillzentrum Stuttgart



**BBQ- und Grill-Seminar
Programm 2020**

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

BBQ-Profi GmbH - Thomas Stockinger
Feuerbacher Tal-Str. 141 in 70469 Stuttgart
Tel. 0711-806 576 80 / Telefax 0711-806 576 81
eMail: info@bbq-profi.de / Internet: www.bbq-profi.de

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

Seminarbuchung 2020

Unsere Termine 2020 chronologisch

Vorname:
Name:
Straße/Nr.:
PLZ/Ort:
Telefon:
eMail:
Namen weiterer Teilnehmer:
<i>Die Anmeldung ist verbindlich. Bis 28 Tage vor dem Kurs können Sie kostenfrei umbuchen. 14 bis 27 Tage vor dem Kurs wird eine Gebühr von 20% der Kursgebühr fällig. Darunter ist keine Umbuchung mehr möglich. Bitte haben Sie Verständnis das wir von dieser Regelung nicht abweichen können. Bei Unterbuchung werden wir versuchen mit Ihnen gemeinsam einen Ersatztermin zu finden. Ein Rückzahlung ist nicht möglich!</i>
Bitte überweisen Sie die Kursgebühren auf folgendes Konto: BBQ-Profi GmbH Volksbank Stuttgart IBAN: DE81 6009 0100 0350 6190 00

Schicken Sie die ausgefüllte Anmeldung per Post, per Telefax an 0711-806 576 81 oder per eMail an ts@bbq-profi.de. Die Anmeldung wird erst mit Zahlungseingang gültig und bestätigt!

Kursart	Datum / Startzeit	Geplante Kursdauer	Kosten je Teilnehmer	Anzahl Teilnehmer
ABC-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 20.03.2020 / 18:00 <input type="checkbox"/> 29.05.2020 / 18:00	<input type="checkbox"/> 18.09.2020 / 18:00	4-5 Std.	€ 89,--
Schlemmer-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 04.04.2020 / 16:00	<input type="checkbox"/> 07.11.2020 / 16:00	4-5 Std.	€ 99,--
Schlemmer-Grillkurs Deluxe	<input type="checkbox"/> 05.04.2020 / 14:00	<input type="checkbox"/> 19.07.2020 / 14:00	4-5 Std.	€ 139,--
Party-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 03.04.2020 / 18:00 <input type="checkbox"/> 09.05.2020 / 16:00	<input type="checkbox"/> 17.07.2020 / 18:00	4-5 Std.	€ 99,--
Steak-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 21.03.2020 / 16:00 <input type="checkbox"/> 20.06.2020 / 16:00	<input type="checkbox"/> 10.10.2020 / 16:00	4-5 Std.	€ 99,--
Steak-Grillkurs Deluxe	<input type="checkbox"/> 22.03.2020 / 14:00 <input type="checkbox"/> 10.05.2020 / 14:00	<input type="checkbox"/> 21.06.2020 / 14:00 <input type="checkbox"/> 11.10.2020 / 14:00	4-5 Std.	€ 139,--
Beef Party	<input type="checkbox"/> 25.04.2020 / 16:00 <input type="checkbox"/> 30.05.2020 / 16:00	<input type="checkbox"/> 19.09.2020 / 14:00	4-5 Std.	€ 129,--
Gourmet-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 26.04.2020 / 14:00 <input type="checkbox"/> 31.05.2020 / 14:00	<input type="checkbox"/> 18.07.2020 / 14:00 <input type="checkbox"/> 09.10.2020 / 18:00	4-5 Std.	€ 139,--
American BBQ	<input type="checkbox"/> 05.07.2020 / 14:00	<input type="checkbox"/> 20.09.2020 / 14:00	5-6 Std.	€ 139,--
Leckereien vom Outdoorchef	<input type="checkbox"/> 08.05.2020 / 18:00	<input type="checkbox"/> 03.07.2020 / 18:00	4-5 Std.	€ 99,--
BBQ-Dinner von Napoleon-Grills	<input type="checkbox"/> 24.04.2020 / 18:00	<input type="checkbox"/> 04.07.2020 / 16:00	4-5 Std.	€ 99,--
Fisch und Meeresfrüchte	<input type="checkbox"/> 19.06.2020 / 18:00		4-5 Std.	€ 99,--
Wintergrillen	<input type="checkbox"/> 08.11.2020 / 14:00		4-5 Std.	€ 99,--

Kurs	Datum	Beginn
ABC-Grillkurs	Fr.20.03.2020	18:00 Uhr
Steak-Grillkurs	Sa.21.03.2020	16:00 Uhr
Steak-Deluxe	So.22.03.2020	14:00 Uhr
Party-Grillkurs	Fr.03.04.2020	18:00 Uhr
Schlemmer-Grillkurs	Sa.04.04.2020	16:00 Uhr
Schlemmer-Deluxe	So.05.04.2020	14:00 Uhr
Napoleon-Grillkurs	Fr.24.04.2020	18:00 Uhr
Beef-Party-Grillkurs	Sa.25.04.2020	16:00 Uhr
Gourmet-Grillkurs	So.26.04.2020	14:00 Uhr
Outdoorchef-Grillkurs	Fr.08.05.2020	18:00 Uhr
Party-Grillkurs	Sa.09.05.2020	16:00 Uhr
Steak-Deluxe	So.10.05.2020	14:00 Uhr
ABC-Grillkurs	Fr.29.05.2020	18:00 Uhr
Beef-Party-Grillkurs	Sa.30.05.2020	16:00 Uhr
Gourmet-Grillkurs	So.31.05.2020	14:00 Uhr
Fisch-Grillkurs	Fr.19.06.2020	18:00 Uhr

Kurs	Datum	Beginn
Steak-Grillkurs	Sa.20.06.2020	16:00 Uhr
Steak-Deluxe	So.21.06.2020	14:00 Uhr
Outdoorchef-Grillkurs	Fr.03.07.2020	18:00 Uhr
Napoleon-Grillkurs	Sa.04.07.2020	16:00 Uhr
American-Grillkurs	So.05.07.2020	14:00 Uhr
Party-Grillkurs	Fr.17.07.2020	18:00 Uhr
Gourmet-Grillkurs	Sa.18.07.2020	14:00 Uhr
Schlemmer-Deluxe	So.19.07.2020	14:00 Uhr
ABC-Grillkurs	Fr.18.09.2020	18:00 Uhr
Beef-Party-Grillkurs	So.19.09.2020	14:00 Uhr
American-Grillkurs	So.20.09.2020	14:00 Uhr
Gourmet-Grillkurs	Fr.09.10.2020	18:00 Uhr
Steak-Grillkurs	Sa.10.10.2020	16:00 Uhr
Steak-Deluxe	So.11.10.2020	14:00 Uhr
Schlemmer-Grillkurs	Sa.07.11.2020	16:00 Uhr
Winter-Grillkurs	So.08.11.2020	14:00 Uhr

Sollten einzelne Kurse sich schnell füllen, werden wir versuchen weitere Termine zu platzieren. Diese finden Sie dann in unserem Online-Shop und auf unserer Facebookseite.