



Verein BBQ & Grill Akademie

Grillworkshop „ASADO - Sommer spezial“

Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10

www.leos-grillschule.at

Die 4 ASADORES

Jenny Gruber, Franz Größing, Adi Bittermann und Leo Gradl führen in die Kunst des südamerikanischen Grillens über offenem Feuer ein.

Feuer, Fleisch und Salz - das sind die 3 Hauptelemente, die ein unerwartet spannendes Genusserlebnis ergeben.

Gemeinsam das Feuer entfachen, das Fleisch vorbereiten, über oder in der Glut garen und dabei gemütlich wachen.

Bis das Fleisch soweit ist, gibt es Empanadas, ein Huhn aus dem Diskus und vieles, vieles mehr aus dem Rezeptbuch "ASADO - Ursprünglich grillen über offenem Feuer". Natürlich bleibt genügend Zeit, mit den Grillmeistern zu plaudern und sich jede Menge Tipps und Tricks zu holen.

In unseren Workshops

stehen hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte im Mittelpunkt, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden.

Inbegriffen

im Teilnehmerbetrag sind die Fördermitgliedschaft für 2025 im Verein BBQ & Grill Akademie, die Verkostung der zubereiteten Gerichte, Getränke in verzehrüblicher Menge, Leihschürze, das Buch „ASADO - ursprünglich Grillen über offenem Feuer“, weitere Rezepte auf der Cloud und ein Teilnehmerzertifikat.

Hinweis

Alle Kurse finden im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!

Wir arbeiten mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten, daher sind Programmänderungen möglich.