Verein BBQ & Grill Akademie

„ASADO SOMMER 2027"

Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10
www.leos-grillschule.at

1 Wochenende - 3 Workshops - 4 Weltmeister
DAS Highlight der Saison!

Die 4 ASADORES

Jenny Gruber www.natuerlich-jenny.at
Franz Größing www.grillabc.at
Adi Bittermann www.adi-bittermann.at
und **Leo** Gradl www.leos-grillschule.at

frönen seit Jahren ihrer Leidenschaft fürs Grillen über offenem Feuer und haben verschiedene internationale Meisterschaften erfolgreich bestritten.
Der „ASADO SOMMER" bietet dir jährlich die einmalige Gelegenheit, gleich allen gemeinsam dabei über die Schultern und auf die Finger zu schauen.

Lass dich von der Kunst des südamerikanischen Grillens über offenem Feuer begeistern! Feuer, Fleisch und Salz sind die 3 Hauptelemente, die bereits ein unerwartet spannendes Genusserlebnis ergeben. Dazu kommen die Erfahrung, das richtige Fingerspitzengefühl und der geschulte Gaumen unserer Haubenköche und langjährigen GrillmeisterIn.

Aus hochwertigen Produkten, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden und einer guten Portion österreichischer Küche wird aus der südamerikanischen Idee ein
„ASADO made im Mühl4tel".

Gemeinsam werden die Feuerstellen entfacht, die Lebensmittel vorbereitet und über, unter oder in der Glut gegart.

Zwischendurch gibt es immer wieder was zu entdecken. Du kannst direkt mit den Grillmeistern plaudern, dir jede Menge Tipps und Tricks holen oder dich mit Gleichgesinnten austauschen. Und ganz nebenbei wird verkostet, verkostet, verkostet…

Verein BBQ & Grill Akademie

Programm der 3 Workshops

Freitag „Brot aus Glut und Feuer" 27.08. von 13:00 bis 18:00 Uhr
Unter diesem Motto starten wir mit unserer Brotbotschafterin Jenny in den ASADO SOMMER. Sie führt durch diesen spannenden Nachmittag und wird dir beweisen, dass erstens auch Frauen am Grill ihren Mann stehen und zweitens Pizza, Chiabatta, Focaccia und Co keine Hexerei sind, während Adi, Franz und Leo die fleischigen „Beilagen" im ASADO Style bereiten.

Samstag „ASADO SOMMER SPEZIAL" 28.08. von 10:00 bis 18:00 Uhr
Hier geht es richtig zur Sache! Gleich zum Start kommen die großen Stücke über die Glut, damit sie nach 8 Stunden auch wirklich fertig sind.
Bis die „Hauptspeise" so weit ist, vertreiben wir uns mit Empanadas, Fisch, Huhn, Schwein oder Rind in vielen verschiedenen Variationen gemäß dem Motto „Der Weg ist das Ziel" genüßlich die Zeit…

Sonntag „ASADO SOMMER FRÜHSCHOPPEN" 29.08. von 10:00 bis 15:00 Uhr
Zum Ausklang des Wochenendes wird es wieder etwas gemütlicher. Ein ASADO ist „zu groß" für dich? Weit gefehlt, denn auch kleinere Stücke lassen sich perfekt im ASADO Style zubereiten.

Inbegriffen in unseren Workshops sind
- deine Fördermitgliedschaft im Verein „BBQ & Grill Akademie" für 2027
- die Verkostung der zubereiteten Gerichte und Getränke in verzehrüblicher Menge
- Rezepte
- dein Teilnehmerzertifikat
- jede Menge Tipps und Tricks der Grillmeister

Die 3 Workshops können einzeln oder im Paket gebucht werden.
Bei Buchung von FR+SA oder SA+SO zahlst du nur € 455,- statt € 480,-
Oder du wählst alle 3 Tage zusammen für nur € 640,- statt € 690,-
Angebot: Bis Ende November noch mehr sparen und das 3 Tages Paket für € 599,- buchen!

Wir freuen uns über deine Anfrage an info(at)bbq-grill-akademie.at

Hinweis
Alle Workshops finden im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denk daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!
Wir arbeiten mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten, Programmänderungen sind daher möglich.