



Verein BBQ & Grill Akademie

# Grillworkshop „Monolith Keramik Grill“

## Veranstaltungsort

Leos Grillschule am Biohof Schurzmühle, 4362 Pabneukirchen, Thomastal 10

[www.leos-grillschule.at](http://www.leos-grillschule.at)

### Der Monolith

ist ein multifunktionaler Kamadogrill zum Smoken, Grillen, Backen, Kochen und Garen. Mit seiner starken Keramik und dem massiven Edelstahl bietet er ein unverkennbares Grillgefühl und eröffnet durch sein riesiges Zubehörsortiment grenzenlose Möglichkeiten. Gegrillt wird mit verschiedenen Modellen, auf der Monolith Feuerplatte, am Drehspieß, im Wok-Einsatz und im Feuertopf. [www.monolith-grill.eu](http://www.monolith-grill.eu)

### Durch den Workshop

führen unsere Vereinsmitglieder Grillweltmeister Leo Gradl [www.leos-grillschule.at](http://www.leos-grillschule.at) und Monolith-Grillmeister Walter Herskovits.

### Wir verwenden

hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte - die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden. Bei uns reifen Edelteile von der Kalbin über alte Kuh bis zur Bio-Sau unserer Partnerproduzenten aus dem Mühlviertel. Diese dry aged Steaks spielen eine Hauptrolle in den Workshops.

### Inbegriffen im Teilnehmerbetrag von € 180,-

5 stündiger Workshop

Verkostung der zubereiteten Gerichte sowie Getränke in verzehrüblicher Menge

Leihschürze

Rezepte auf der Cloud

Urkunde

### Hinweis

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