



Verein BBQ & Grill Akademie

Grillworkshop „Pizza, Pasta, Fisch“

Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10

www.leos-grillschule.at

Programm

In unseren Workshops stehen hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte und deren Produzenten im Mittelpunkt, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden.

Ob roh, gebeizt, gegrillt, geräuchert, gekocht oder eingemacht - im Ganzen, geschröpft oder filetiert... in der Zubereitung von Fisch ist vieles möglich und für jeden Geschmack etwas dabei.

In diesem Workshop bereiten wir Fisch auf verschiedene Arten am Grill, am Feuertisch, im Dutch Oven oder am Spieß zu. Am Programm stehen auch Fischpizza und frische Pasta, die eine perfekte Beilage ist.

Inbegriffen im Teilnehmerbetrag von € 180,-

Fördermitgliedschaft für 2024 im Verein

5 stündiger Workshop mit Leo Gradl

Verkostung der zubereiteten Gerichte sowie Getränke in verzehrblichen Mengen

Leihschürze

Buch „Süßwasserfisch“ als Rezeptunterlage

Teilnehmerzertifikat

Hinweis

Der Workshop findet im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!



Verein BBQ & Grill Akademie

Veranstaltungsbedingungen für Workshops der "BBQ & Grill Akademie"

(Stand: Februar 2024)

Mit der Überweisung des Rechnungsbetrags (für einen oder mehrere Teilnehmer) schließen Sie einen rechtsverbindlichen Vertrag.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass das endgültige Zustandekommen des Workshops vom Erreichen einer Mindestteilnehmerzahl abhängig gemacht werden kann. Kommt eine Veranstaltung nicht zustande, erhalten Sie einen neuen Terminvorschlag oder den gesamten Rechnungsbetrag rückerstattet.

Der Teilnehmerbetrag beinhaltet keine sonstigen Aufwendungen wie Kosten für Anreise, Unterbringung oder eine Verpflegung vor oder nach der Veranstaltung.

Die Zahlung bitte per Vorkasse innerhalb von 3 Werktagen nach Rechnungserhalt unter Angabe der Rechnungsnummer überweisen. (Sollte dies nicht möglich sein bitten wir um schriftliche Benachrichtigung, da die Plätze sonst weitergegeben werden.)

Der Inhaber der Räumlichkeiten am Veranstaltungsort behält sich sein Hausrecht vor. Insbesondere wird darauf hingewiesen, dass TN, die durch Ihr Verhalten die Veranstaltung oder andere TN stören, ohne Ersatzanspruch von der Veranstaltung ausgeschlossen werden.

Der Verzehr alkoholischer Getränke erfolgt in Eigenverantwortung des TN, unabhängig davon, ob alkoholische Getränke inklusive sind oder nicht.

Teilnehmer, die Aufgrund ihres Alkoholkonsums oder des Verdachts der Konsumation anderer berauschender Mittel die Veranstaltung stören, werden unverzüglich ausgeschlossen.

Diese TN übernehmen sämtliche durch ihr Verhalten entstehende Kosten.

Insbesondere kann der Veranstalter in diesem Fall ein Taxi für die sichere Heimfahrt des TN auf seine Kosten bestellen.

ACHTUNG - In allen Speisen können Allergene enthalten sein!

TN mit Lebensmittelunverträglichkeiten sind verpflichtet, dies spätestens vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben. Gerne geben wir Auskunft über die verwendeten Zutaten.

Ersatzanspruch für Speisen, die ein TN auf Grund der Inhaltsstoffe nicht verzehren kann, besteht nicht.

Die Mitnahme von Begleitpersonen oder Hunden zum Workshop ist nicht möglich.

Grillworkshops finden im Freien und bei jeder Witterung statt.

Der Beginn erfolgt pünktlich. TN, die nicht rechtzeitig am Veranstaltungsort sind, haben keinen Anspruch auf Ersatz der entgangenen Leistung.

Widerrufsrecht

Ein Widerrufsrecht besteht bis 14 Tage nach Buchung. Der Widerruf muss schriftlich per Mail oder per Post erfolgen.

Umbuchung / Stornierung / Ersatzteilnehmer

Umbuchungen sind bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin kostenfrei möglich.

Stornierungen sind bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin unter Abzug einer Bearbeitungsgebühr von € 10,00 pro Teilnehmer möglich.

Für spätere Umbuchungen oder Stornierungen kann kein Kostenersatz geltend gemacht werden. Umbuchungen und Stornierungen müssen schriftlich per E-Mail oder postalisch erfolgen.

Der TN hat jederzeit (also auch unmittelbar vor Kursbeginn) das Recht, einen Ersatzteilnehmer zu stellen.

Datenschutzbestimmungen

Der Verein „BBQ & Grill Akademie“ beachtet den Grundsatz der zweckgebundenen Datenverwendung: Personenbezogene Daten werden nur für die Zwecke der Vereinsführung erhoben, verarbeitet und gespeichert. Eine Weitergabe persönlicher Daten an Dritte erfolgt nur mit ausdrücklicher Einwilligung. Diese Einwilligung kann auch mündlich erfolgen. Im Rahmen der Vereinsarbeit sowie bei Veranstaltungen der BuGA werden Bild und Tonaufnahmen erstellt. Die Mitglieder sind mit der Verwendung dieser Aufnahmen zum Zwecke der gemeinnützigen Arbeit und Dokumentation sowie Werbezwecke für den Verein und dessen Partner grundsätzlich einverstanden. Alle Rechte an Wort und Bild werden dem Verein bis auf schriftlichen Widerruf unentgeltlich übertragen.