

# Catering

## Grillseminar für Cowboys

In geselliger Runde erfahren Sie Wissenswertes über tolles Grillfleisch, marinieren selbst mit, bereiten zu und vor.

Im Vordergrund steht dabei natürlich der Spaßfaktor eines gemeinsamen Happenings an verschiedenen Profigrills. Dabei möchten wir Ihnen verschiedene Grill- und Garmethoden vermitteln, die Sie profimäßig und ganz entspannt zuhause nachmachen können.

Unter Anleitung von Metzgermeister Olaf Knüttgen werden folgende Produkte vorbereitet, gegrillt und gemeinsam verzehrt:

*Cowboy beans aus dem Dutch Oven*  
*Ribey Steaks vom amerikanischen Hereford Rind*  
*Pulled Pork aus der saftigen Schweineschulter*  
*Lachs geräuchert/ über Holzkohle gegrillt*  
*Georgia Spare Ribbs scharf*  
*Butter- Maiskolben*  
*Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)*  
*Glas Whiskey im Holzfass gereift*

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihr Olaf Knüttgen mit Team