

Catering

Grillseminar im Schloß Eulenbroich

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 am Grill bzw. an den Grills.

Unter Anleitung von Metzgermeister Olaf Knüttgen werden folgende Speisen zubereitet:

Pulled Pork im Brötchen mit Coleslaw, und BBQ- Soße

Butter „Café de Paris“

Hanging Tender (Onglet) rückwärts gegrillt

Armadillo Eggs geräuchert mit Beemster Käse

Entenbrust „sous vide“ mit karamellisierten Birnenpalten

Lachsfilet auf der Planke geräuchert

Grüner Spargel an Orangenöl

Rosmarinkartoffeln

Leichter Joghurt- Gurken- Dipp

Kokosnuss- Joghurt an gegrillter Ananas mit Minze