

Catering

Grillseminar meat & more

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:

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse, Thymian und Honig

Geplankter Lachs auf Zedernholz mit Orangenöl verfeinert

Bacon Bomb mit krossem Speck und Kräuterbutterfüllung

Flap meat mit Chimi churri vom amerikanischen Hereford Rind rückwärts gegrillt

Lammkeule in Rosmarinmarinade indirekt gegrillt

Frühlingsdrillinge im Heubett neben glühenden Kohlen gegart

Walbecker Spargel mit Butterflocken im eigenen Saft aromatisiert

Crème brûlée mit Bourbon Vanille und braunem Rohrzucker flambiert

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Olaf Knüttgen mit Team