

Catering

Grillseminar So grillt die Welt

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:

Satè Spieße von der H-Brust mit selbstgemachte Erdnussoße

US Ribey Steak im Niedergarverfahren vollendet

Südamerikanisches Picanha (Kalbstafelspitz am Stück)

Selbstgemachtes argentinisches Chimmi Churry

Karibische Seearbe im Bananenblatt

Mediterranes Gemüse mit Schafskäse und Olivenöl in der Grillschublade

Gegrillte Ananasscheiben mit Galliano und Vanillemascarpone

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Olaf Knüttgen mit Team