manche mögens gegrillt!

Events · Catering · Grillschule

GRILL - MÄSCHDA

☆ ☆ ☆ Grill & BBQ Events ☆ ☆ ☆

1.Grill- & BBQ-Schule

Sehr geehrte Freunde des besonderen Grill-Erlebnisses,

erleben Sie alleine oder mit Freunden/Kollegen lehrreiche, aber auch durchaus geselligen Grill- & BBQ-Kurse und profitieren Sie nachhaltig von den vielen weltmeisterlichen Tipps und Tricks rund ums Grillen.

Wir zeigen und erklären Ihnen unterschiedliche Grillmethoden und bereiten Sie darauf vor, dass man auf dem Grill mehr als nur Würstchen und Schwenker zubereiten kann.

- die Kurse werden immer von zwei Grill-Meistern begleitet
- Kursgröße min. 8, max. 16 Teilnehmer
- Dauer 5 bis 6 Stunden
- immer aktuelle Grillgeräte renommierter Hersteller
- beste Qualität bei allen Lebensmitteln größtenteils von Lieferanten aus der Region
- Getränke (Wein, Bier, Softdrinks) sind in den Kursgebühren enthalten
- Mindestens 6 verschiedene Grillgerichte (Vor-, Haupt-, Nachspeisen und Beilagen)

und alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat.

Grill- & BBQ-Day

Der perfekte Einstieg ins Grillvergnügen!
Auf unseren Holzkohle-, Gas-, Keramik- oder Pelletgrills vermitteln wir den Teilnehmern, was man noch alles grillen kann und bereiten gemeinsam mehrgängige Menüs vom Grill zu.

Die Teilnehmer werden in verschiedene Gruppen mit unterschiedlichen Aufgaben aufgeteilt. Gemeinsam werden dann die Grillgerichte, Marinaden, Gewürzmischungen etc. unter fachkundiger Anleitung vorbereitet.

Im Anschluss gemeinsames Grillen mit Erklärungen zu den verschiedenen Garmethoden, Fleischsorten, Gemüsen und Gewürzen. Nach dem Grillen der einzelnen Gänge werden diese gemeinsam angerichtet und in geselliger Runde gegessen.
Dabei und dazwischen kann natürlich auch etwas getrunken, diskutiert und gefachsimpelt werden.

Wildes Grillen

Wildfleisch vom Grill und das aus unserer Region. Lassen Sie sich überraschen wie Wildgrillgerichte mit den passenden Beilagen vom Grill zubereitet werden und wie einzigartig diese schmecken.

Winter-Grillen

Was viele sich nicht vorstellen können, zeigen wir Ihnen in diesem Kurs. Mit festlichen Grillmenüs und den passenden Getränken wollen wir Sie auf die Weihnachtszeit einstimmen und das Jahr gemeinsam mit Ihnen ausklingen lassen.

Termine auf Anfrage! Telefon: 06842 52802

GRILL - MÄSCHDA
★ ★ ★ Grill & BBQ Schule ★ ★ ★

Wir sind begeistere Griller

Als echte Saarländer liegt uns das Grillen in den Genen. Diese Voraussetzung haben wir uns zu Nutze gemacht, um Ihnen die Zubereitung von Gerichten am Grill näher zu bringen. Die erfolgreiche Teilnahme an vielen internationalen Grillwettbewerben Showgrillen Radio- und TV-Auftritten befähigt uns Gerichte der Spitzenklasse zu grillen.

Silvia & Thomas Zapp

Grill- & BBQ-Catering

Sie kennen dass?!?

Sie planen eine Feier oder Veranstaltung, die ein besonders schönes Ereignis werden soll und die allen Beteiligten lange in guter Erinnerung behalten.

Ob im kleinen oder großen Kreis, im privaten oder geschäftlichen Rahmen, zusammen mit uns wird Ihre Veranstaltung eine gelungene Sache.

Gern beraten wir Sie bei den Vorbereitungen. Wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre Kontaktaufnahme per E-Mail.

Grill- & BBQ-Events

Sie haben ein Produkt oder eine Veranstaltung, auf die Sie aufmerksam machen wollen?

Oder suchen Sie ein Highlight für Ihren Event?

Wir stellen anhand Ihrer Wünsche ein Programm zusammen. Das Grill-Mäschda-Team demonstriert Frontgrilling zum Beispiel auf einer Messe/Ausstellung oder einer Promotion in Ihrem Betrieb.

Im Mittelpunkt stehen evtuell neben Ihrem Produkt, dass Handling von Geräten, Umsetzung von Grillmethoden, verbale Verbraucherinformation, Demonstration und Verkostung von Speisen. Profitieren Sie von unserer Erfahrung im Umgang mit den unterschiedlichsten Medien unter Einbeziehung des Publikums/Gäste.

Als besonders förderlich für die Teambildung, haben sich unsere geschlossen Teamveranstaltungen gezeigt.
Hiermit unterstützen wir den Teambildungsprozess und die Leistungsfähigkeit Ihrer Gruppe oder Mitarbeiter. Gerne beraten wir Sie hierzu gerne.

GRILL - MÄSCHDA
Grill & BBQ Events

Biesinger Straße 117
66440 Blieskastel

Tel. 06842 52802
Fax 06842 976186

www.grill-maeschda.de
maeschda@grill-weltmeister.de