



Verein BBQ & Grill Akademie



## Grillworkshop „Fisch aus Fluss und Meer“

### Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10

[www.leos-grillschule.at](http://www.leos-grillschule.at)

### Programm

In unseren Workshops stehen hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte und deren Produzenten im Mittelpunkt, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden. Ob roh, gebeizt, gegrillt, geräuchert, gekocht oder eingemacht - im Ganzen, geschöpft oder filetiert... in diesem Workshop geht es um verschiedenste Methoden der Zubereitung von Fisch (teilweise aus regionalem Wildfang) am Grill, am Feuertisch, im Dutch Oven oder am Spieß.

Am Programm stehen auch Klassiker von der Bouillabaisse, über Fischpizza, Surf 'n' turf bis hin zum Veltliner Karpfen im Keramikgrill zubereitet und natürlich passende Beilagen.

### Inbegriffen im Teilnehmerbetrag von € 180,-

Fördermitgliedschaft für 2024 im Verein

5 stündiger Workshop mit Leo Gradl [www.leos-grillschule.at](http://www.leos-grillschule.at)

Verkostung der zubereiteten Gerichte sowie Getränke in verzehrüblichen Mengen

Leihschürze

Buch „Süßwasserfisch“ als Rezeptunterlage

Teilnehmerzertifikat

### Hinweis

Der Workshop findet im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!