



Verein BBQ & Grill Akademie

Grillworkshop „Mehr als Steaks am Feuertisch“

Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10

www.leos-grillschule.at

In unseren Workshops

stehen hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte im Mittelpunkt, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden.

Steaks von Schwein und heimischer Kalbin- gereift und veredelt in Leos Fleischflüsterei, Schmortopf am Galgen, Fisch am Flamb Brett... die Garmethoden am Feuertisch sind vielfältig. Wir grillen auf der Platte, in der Feuerpfanne, am Rost und auch direkt in der Glut; erklären, warum „erwachsene Steaks“ von alleine stehen sollten und zeigen dir den Weg von Kern- bis Zieltemperatur zur perfekten Gaumensexkulinarik.

Durch das Programm führt Leo Gradl www.leos-grillschule.at

Gearbeitet wird u.a. auf einem Feuertisch von www.stahlheart.at

- FEUER FREI -

Inbegriffen im Teilnehmerbetrag von € 180,-

Fördermitgliedschaft für 2024 im Verein

5 stündiger Workshop mit Grillmeister Leo Gradl

Verkostung der zubereiteten Gerichte sowie Getränke in verzehrüblicher Menge

Leihschürze

Rezepte auf der Cloud

Teilnehmerzertifikat

Hinweis

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

Wir arbeiten mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten, Änderungen sind daher möglich.