

Grillseminar Steak*

Vom Profi. Für alle, die Steaks lieben.



Grillen kann doch jeder:

anheizen, Fleisch drauf, mit Bier ablöschen. Fertig, oder?

Sagen wir mal so:

Das kannst du so machen, aber wir hätten da den einen oder anderen Verbesserungsvorschlag. Die Wahrheit ist, es gibt viele Wege, die zu einem optimalen Grillergebnis führen.

Und wir zeigen dir, wie es geht!

Alles, was du brauchst, sind:

1. Zeit
2. Spaß, am Grillen
3. Kleidung, die auch einen Grillfleck verträgt

T-BONE
STEAKHOUSE®

Inhalte: Grillseminar Steak*

- Tipps & Tricks rund ums Grillen
- Welcher Grill liefert das perfekte Grillerlebnis?
Elektro-, Gas- oder Holzkohlegrill.
Wir machen den Test.
- Zeitmanagement beim Grillen
- Qualitätskriterien beim Einkauf
- Fleischteilekunde
- Zubereitung verschiedener Steak Cuts
- Gemeinsame Verkostung
- Inkl. Softgetränke, Wein & Bier
- Inkl. Grillzertifikat
- Inkl. Erinnerungspräsent

139 Eur
(inkl. MwSt)



Scan den QR-Code.
Aktuelle Termine uvm. findest du hier.

* Dauer: ca. 3 h. Eine feste Buchung erfolgt nach
Zahlungseingang der vollständigen Seminargebühr.
QR-Code scannen, um mehr Informationen zu erhalten.



T-BONE
STEAKHOUSE®

info@tbone-steakhouse.de
Karg Hotel und Gastronomie GmbH
Johann-Karg-Str. 3
85540 Haar

Registernummer: HRB 263232
Registergericht: AG München