Seminare 2020 bei Grilando

18. Januar - Wintergrillen - Samstag - 99 €
15. Februar - Wintergrillen - Samstag - 99 €
27. März – Fränkisch / Bayrisch - Freitag - 99 €
28. März - Steak, Steak & Steak - Samstag - 109 €
31. März - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €
02. April - Fleisch-Ess-Lust - Donnerstag - 109 €
03. April - Grill-ABC - Freitag - 89 €
04. April - BBQ American Style - Samstag - 119 €
21. April - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €
23. April - Grillen mit Bier-Tasting - Donnerstag - 129 €
24. April - Steak, Steak & Steak - Freitag - 109 €
25. April - Burger & Plancha - Samstag – 99 €
28. April - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €
05. Mai - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €
14. Mai - Only Burger - Donnerstag - 99 €
15. Mai - Grill-ABC - Freitag - 89 €
16. Mai - Steak, Steak & Steak - Samstag - 109 €
26. Mai - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €
04. Juni - Fleisch-Ess-Lust - Donnerstag - 109 €
05. Juni – Burger & Plancha – Freitag – 99 €
06. Juni – Grill-ABC – Samstag – 89 €
09. Juni - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €
16. Juni - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €
23. Juni - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €
02. Juli - Feuerplatten-Grillen - Donnerstag - 119 €
09. Juli - Fleisch-Ess-Lust - Donnerstag - 109 €
10. Juli - Only Burger - Freitag - 99 €
11. Juli - Feuerplatten-Grillen - Samstag - 119 €
16. Juli - Grillen mit Bier-Tasting - Donnerstag - 129 €
17. Juli – BBQ American Style – Freitag – 119 €
18. Juli – Fränkisch / Bayrisch – Samstag – 99 €
21. Juli - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €
28. Juli - Grundlagen des Grillens - Dienstag - 59 €

wegen Corona finden keine Grillseminare statt

Du kannst dich auf unserer Homepage unter www.grilando.de/grillkurs-anmeldung zum Grillkurs anmelden.

Wir laden dich herzliche ein:

Gewerbetage Weyersfeld wegen Corona abgesagt

Frankens großer Grill-Fachmarkt

Auf über 3[illegible] qm Ausstellungsfläche findest du fast alles was das Herz eines Grillers höher schlagen lässt.

Unsere **Grillschule** bietet diverse **Grillseminare** für Jeden.
Egal ob Anfänger oder Profi, das solltest du dir nicht entgehen lassen.

Unsere Laden-Öffnungszeiten

Montag:	10 - 16 Uhr
Dienstag:	10 - 16 Uhr
Mittwoch:	geschlossen
Donnerstag:	10 - 18 Uhr
Freitag:	10 - 18 Uhr
Samstag:	10 - 14 Uhr

Grilando Grillschule | Im Wiesgarten 3
97783 Karsbach-Weyersfeld

Tel. 09358 - 97 00 30 6
office@grilando.de | www.grilando.de

Grilando

Freude am Grillen

Grill-Seminare 2020

10 Jahre Grilando Grillschule

Grillakademie Mainfranken

Grill-Seminare 2020 bei Grilando in Weyersfeld

wegen Corona finden keine Grillseminare statt

Grundlagen des Grillens

Wenn dir beim Grillen bisher nichts gelingt.
Wenn du noch nie gegrillt hast, es aber gerne möchtest.
Wenn du endlich mal die Basics des Grillens kennen willst.
Dann bist du bei diesem Grundlagenseminar richtig.
Kurz und sehr informativ lernst du hier in ca. zwei Stunden alles über Grillen mit Kohle, Gas oder Strom.

Grill-ABC

Unser Grillkurs für Einsteiger. Du brauchst keinerlei Vorkenntnisse. Bereite zusammen mit dem Seminarleiter einfach Gerichte auf dem Grill, die du leicht nachmachen kannst.
Dieses Menü kannst du beim Seminar erwarten:
Eine Begrüßung vom Grill.
Knusprige Schweinefleisch-Spieße mit gegrilltem Salat
Beer-Can-Chicken
Schweinebraten mit Fächerkartoffeln
Zum Abschluss als Dessert ein Schokokuchen.

Burger & Plancha

Seminarleiter Martin zeigt dir die Möglichkeiten und Vorteile des Grillens auf einer Plancha. Dazu gibts die richtige Zubereitung von Burgern in Theorie und Praxis.
Du darfst dich auf diese Menü freuen:
Begrüßung vom Grill
Jakobsmuschelspieße
Mediterraner Polofino Burger
Beefburger selbst gewolft mit Blauschimmelkäse
Als Dessert wird ein Kaiserschmarrn auf der Plancha zubereitet.

BBQ American Style

Unser Seminarleiter zeigt dir ein deutsches BBQ-Erlebnis nach amerikanischer Art. Zubereitet werden neben einer Begrüßung vom Grill: Gefüllte Bratwurst mit Pflaumen im Baconmantel
Gesmoktes Roastbeef mit Farmer Kartoffeln
Spareribs mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf
Grillmeister Maultaschen
Und als abschließendes Dessert Orangen-Kirsch-Crumble.

Steak, Steak & Steak

Das Grillthema schlechthin ist und bleibt das Steak. Zusammen mit Seminarleiter Martin, erlernst du das Grillen eines perfekten Steaks. Auf dieses Menü kannst du dich freuen:
Begrüßung vom Grill.
Tranchen vom Flanksteak mit Wildräutersalat.
Gegrilltes Schweinesteak an Sellerie Kartoffelstampf.
Ein Roastbeef Sandwich Deluxe als Zwischengang.
Und abschließend als Dessert gegrilltes Obst mit Eis.

Fränkisch / Bayrisch

Unser Seminarleiter wird Grillgerichte aus Bayern bzw. Franken in Form eines großartigen Menü mit dir zusammen zubereiten. Wir beginnen mit einer kleinen Begrüßung vom Grill gegen den kleinen Hunger. Dann geht's schon mit der Vorspeise, dem "Fleischkas Baggers" los. Als Zwischengang erwartet dich "Batscherla auf Rahmkraut im Laugenbröcla". Die Hauptspeise wird ein "Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersoße" sein. Abschließend ein "Fränkischer Kirschenmichel" als Dessert.

Only Burger

Burger zählen zu den beliebtesten Grillspeisen unseres Landes. Unser Burger Seminar hat nicht nur einen neuen Seminarleiter, sondern kommt auch mit komplett neuen Gerichten.
Für diesen Kurs ist folgendes vorgesehen:
Begrüßung vom Grill. Danach Quesiladas mit Käse als Vorspeise. Nach einem „Orientalischen Burger“ folgt als Hauptgang der perfekte „Grillmeister Burger – all in“ und ein „PancakeTiramisu“.

Wintergrillen

Der Jahreszeit angepasst, hat sich Seminarleiter Dirk Hillenbrand ein köstliches Festmenü ausgedacht, das er mit dir zusammen vorbereiten und grillen wird. Dieser Ablauf ist geplant:
Zu Beginn eine kleine Begrüßung vom Grill und als Vorspeise: Feigen im Speckmantel mit Schafskäse. Zwischengang: Sous Vide “Gans-Burger”. Hauptgang: Entenbrust vom Grill mit Rotkraut aus dem Dutch Oven und gegrillten Klößen, abschließend als Dessert “Winterliches vom Apfel”

Grillen auf der Feuerplatte

Die Feuerplatte - ein Trendgrillgerät das nahezu alle Menschen fasziniert. Die Beherrschung der einzelnen Hitzezonen einer Feuerplatte lernst du hier vom Meister der Feuerplatten.
Es gibt: Kleiner Begrüßungs-Snack von der Feuerplatte
Zucchini mit BBQ-Sauce & Schafskäse
Ramen Burger mit Pak Choi & knusprigem Sous Vide Bauch
Russenspieße von Schwein & Rind mit Kartoffel-Taler
& mediterranem Gemüse. Pfannkuchen mit flambiertem Obst

Fleisch Ess-Lust

Das ist kein Seminar für Veganer oder Vegetarier.
Wie es der Name schon beschreibt, geht es hier um Fleisch.
Dieses Menü erwartet dich: Begrüßung vom Grill.
Grillmeister Tatar“ und danach "Ahle Sau" vom Brett.
„Dry aged Flank Steak mit Surprise Kartoffelsalat & Tomaten“.
Als abschließendes Dessert „Süße Tortillas“.
Wir verwenden hier beste Fleischqualitäten und sind bemüht, nur regionaleFleischprodukte zu verarbeiten.

Grillen mit Bier Tasting

Das ist eines unserer neuen Grillseminar mit Dirk.
Dazu wird der Bierliebhaber Sebastian zu jedem einzelnen Gang ein spezielles Bier kredenzen und etwas darüber erzählen.
So gibt es neben vielen Informationen zum Grillen, auch alles Wissenswerte über Bier zu erfahren.
Und so ist der Plan:
Begrüßung mit einem Bier und einem kleinen Snack vom Grill.
Vorspeise: „Pick-Sticks mit Bacon & Malzbier“, dann als Zwischengang Serrano Schweinefilet mit Chorizo Wirsing. Weiter geht‘s mit „Krustenbraten an Dunkelbier Fond & gegrillten Gnocchi“.
Mit “Bier Parmesan Nocken“ als Dessert endet das Menü.

Alle Seminare vorbehaltlich Änderungen. Beachte unsere Informationen zu den Grill-Seminaren und die Teilnahmebedingungen.

Alle Termine findest du, genau wie sonstige wichtige Informationen, immer aktuell im Internet unter www.grilando.de